

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade verte aux dès de fromage vinaigrette à l'huile d'olive	Taboulé ( <b>Semoule BIO</b> ) à la menthe	Céleri râpés sauce rémoulade	Surimi mayonnaise	Cake au fromage
<b>Plat</b>	Normandin de veau sauce aux champignons	Roti de bœuf au jus	Aiguillettes de poulet au curcuma	Paupiette de veau au jus	Bouchée de blé, légumes et haricots Azuk
<b>Accompagnement</b>	<b>Lentilles BIO</b>	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Epinards hachés béchamel	Haricots verts ail et persil
<b>Sans viande</b>	Boulettes végétariennes sauce tomate	Pané fromager	<b>Filet de colin</b> sauce curcuma	Nuggets végétariens	
<b>Produit laitier</b>	<b>Camembert BIO</b>	Suisse sucré Yaourt aux fruits mixés	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Emmental
<b>Dessert</b>	Beignet au chocolat	<b>Banane BIO</b>	Compote pomme banane	Cake banane chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

- Recette cuisinée
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*
- Poisson MSC Pêche Durable
- Viande origine France
- Les produits locaux\*  
\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.