































Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	pizza	Carottes râpées Mais vinaigrette  	Salade de radis noir, cheddar, soja, fromage blanc, vinaigrette 	Crème de poireaux, pommes de terre carottes, chou fleur   	Salade haricots verts, cervelas, emmental vinaigrette  
PLAT 	Nugget's végétales	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes) 	Jambon sauce champignons 	Bolognaise 	Blanquette de dinde  
ACCOMPAGNEMENT 	Palets de légumes		Pommes vapeur  	Spaghettis 	Potée de légumes  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Compote	Fruit  	Poire au chocolat	Fruit 	Galette des rois 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

