
































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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé	Radis, carottes, vinaigrette 	Macédoine mayonnaise  	Céleri mayonnaise 	Friand au fromage 
PLAT 	Poisson pané	Sauté de dinde marengo  	Gratin de poisson aux petits légumes (plat protidique+légumes) 	Lentilles aux petits légumes  	Steack haché 
ACCOMPAGNEMENT 	Ratatouille  	Tortis 		Purée 	Gratin de chou fleur  
FROMAGE 	Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Eclair chocolat 	Fruit 	Beignet aux pommes	Purée de fruit  

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

