






























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

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées et cœurs de palmier vinaigrette  	Œufs durs sauce cocktail	Salade chou comté mayonnaise 	Velouté de légumes (poireaux, carottes, PDT)  	Frisée aux dés de jambon et emmental vinaigrette  
PLAT 	Pâtes à l'italienne au fromage et Sauce tomate (Plat protidique+légumes) 	Sauté de porc à la moutarde  	Filet de poisson du marché	Curry de bœuf haché 	Emincé de volaille  
ACCOMPAGNEMENT 		Quinoa 	Julienne de légumes 	Gratin de chou fleur  	Poêlée de légumes 
FROMAGE 			Fromage		
DESSERT 	Dés de poire et coulis de fruits	Crêpe confiture	Purée de fruit Bio 	Clafoutis 	Riz au lait 

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

