






































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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées Mais vinaigrette 	Rillettes et cornichons  	Duo de céleri chou vert mayonnaise 	Piemontaise (PDT, mayonnaise, œufs, jambon, cornichons) 	Potage (poireaux, PDT, carottes, oignons)  
PLAT 	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes) 	Boulette de bœuf  	Galette saucisse  	Rôti de porc  	Cassoulet végétarien aux légumes (Plat protidique+légumes)  
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément  	Haricots verts  	Salade verte  	Brocolis au beurre  	Salade verte en agrément  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruits 	Fruit 	Entremet chocolat 	Fruit 	Flan nappé caramel

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

