































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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade de pâtes, surimi, mayonnaise 	Céleri rémoulade 	Paté de campagne cornichon 	Salade verte croutons et vinaigrette  	Potage ( carottes, poireaux, chou fleur, courge)  
<b>PLAT</b> 	Emincé de porc au paprika  	Couscous végétarien (plat protidique+légumes) 	Spaghettis au thon (plat protidique+légumes) 	Tartiflette (plat protidique+légumes)  	Poisson du jour au beurre blanc 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Petits pois  	Semoule	Salade verte en agrément		Riz piperade 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage 	Petits suisse	
<b>DESSERT</b> 	Fruit  	Crêpes 	Fruit 	Fruit 	Eclair chocolat

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

