




















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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Haricots verts, maïs, cervelas, vinaigrette  	Œuf sauce cocktail 	Duo de chou , radis noir au fromage blanc et vinaigrette 	Tomates Feta 	Salade de carottes, soja et vinaigrette 
PLAT 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Lasagne 	Palette de porc 	Paella 	Lentilles 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément	Salade verte  	Pâtes 		Gratin dauphinois 
FROMAGE 		Fromage 			Fromage 
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	Fruit 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Mousse au 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

