



























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Celeri mayonnaise moutarde 	Taboulé  	Salade sauce césar, poulet, tomates, oeufs 	Haricots verts, , thon, tomates, vinaigrette  	Concombre, maïs, soja vinaigrette curry 
<b>PLAT</b> 	Paupiette de veau 	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Carbonara  	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Pommes boulangères 	Tajine de légumes 	Pommes sautées	Spaghettis 	Riz et ratatouille 
<b>FROMAGE</b> 		Fromage			
<b>DESSERT</b> 	Creme dessert	Fruit  	Fromage blanc aux dés de kiwi	Fruit 	Entremet vanille 

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



Boeuf français



Fruits et légumes de France

