




























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Radis, carottes, soja, vinaigrette 	Pâtes, mayo, strasbourg, cornichons, œufs, tomates 	paté de campagne cornichons 	Concombre curry creme vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 
<b>PLAT</b> 	Saucisse  	Poisson de marché	Boulettes de bœuf sauce poivre 	Lasagne végétale (plat protidique+légumes) 	Jambon grillé 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Haricots coco à la tomate  	Julienne de légumes 	haricots verts  	Salade verte en agrément 	Gratin de chou fleur  
<b>FROMAGE</b> 		Fromage	Fromage		
<b>DESSERT</b> 	Flan nappé caramel	Fruit	Riz au lait 	Pêche melba	Beignet 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



Boeuf français



Fruits et légumes de France

