
























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	Repas à thème ANGLETERRE
ENTRÉE 	Salade de pâtes, surimi, mayonnaise, tomates 	Salade de tomates oeuf vinaigrette 	Crème de poireaux, oignons, PDT, carottes  	Carottes râpées, radis roses, vinaigrette 	London Particular 
PLAT 	Sauté de bœuf 	Sauté de dinde au paprika  	Blanquette de poisson	Crozet végétarien	FISH and
ACCOMPAGNEMENT 	Printanière	Riz pilaf 	Poêlée de légumes 	Salade verte en agrément 	Ships
FROMAGE 		Crème vanille 	Fromage		
DESSERT 	Fromage blanc 	Biscuit	Fruit 	Beignet aux pommes	Carrot Cake

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

