
































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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à Thème Espagne	VENDREDI
ENTRÉE 	Duo de céleri, carottes vinaigrette, citron 	Salade de riz, tomate, jambon, œuf, mayonnaise 	Pdt, thon, vinaigrette, tomates, maïs  	Escalivada 	Betteraves vinaigrette 
PLAT 	Saucisse 	Fillet de poisson au beurre blanc	Rôti de porc aux pruneaux 	Riz, haricots rouges à l'espagnole (plat protidique+légumes)  	Boulettes de bœuf sauce cornichons  
ACCOMPAGNEMENT 	Purée  	Ratatouille  	Haricots verts  		Printanière de légumes 
FROMAGE 		Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT 	Crème dessert	Fruit 	Fruit  	Sabao pasiego 	Purée de fruit 

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

