
























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri rave mayonnaise 	Pâté cornichons 	Carottes, radis, palmiers, vinaigrette 	Haricots verts, maïs, cervelas, tomates, vinaigrette 	Salade de concombre ail vinaigrette 
PLAT 	Pates bolognaise végétales (plat protidique+légumes) 	Filet de poisson à l'oseille	Emincé de porc à la marengo 	Steack haché 	Poulet basquaise 
ACCOMPAGNEMENT 		Duo de chou -fleur et brocolis gratinés 	Riz 	Frites 	Ratatouille 
FROMAGE 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT 	Flan nappé	Fruit 	Eclair chocolat	Fruit 	Riz au lait 

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

