

























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (REPAS FROID)
ENTRÉE 	Taboulé 	Pastèque 	Rillettes de porc cornichons 	Tomates fêta 	Melon 
PLAT 	Rôti de porc aux pruneaux  	Spaghettis semi-complets sauce tomates (plat protidique+légumes)  	Boulettes de bœuf  	Saucisse grillée  	Sandwich jambon fromage
ACCOMPAGNEMENT 	Haricots verts  	Salade verte en agrément  	Courgettes sautées 	Blé à la crème et curry 	chips
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Biscuit
DESSERT 	Fruit 	Compote 	Pêche façon Melba	Fruit 	Compote

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

