




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas végétarien VENDREDI
Entrée	Taboulé BIO	Velouté de potiron	Carottes rapées vinaigrette	Tomates vinaigrettes	Beignet de chou fleur
Plat	 Jambon blanc label rouge	 Timbale milanaise (allumette de dinde champignons)	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Beignet de calamars à la romaine	Flan de carottes à l'emmental
Accompagnement	Lentilles BIO	Coquillettes BIO	Pommes noisettes	Petits pois au jus	
Plat sans viande	Omelette	Filet de lieu sauce champignons	Boulettes de sarasin sauce tomate		
Produit laitier	Pointe de brie	Emmental râpé	Yaourt sucré	Chantailou	Suisse fruité
Dessert	Raisin	Fruit de saison	Fruit BIO	Compote pomme BIO citron	Banane BIO

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances