






Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	 Pâté de foie (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
Plat	 Omelette	 Sauté de poulet façon chasseur	Curry de poisson aux carottes	 Hachis parmentier	 Őti de porc sauce au thym
Accompagnement	Brocolis sauce tomate	Coquillettes BIO	Semoule BIO		Petits pois au jus
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Parmentier de poisson	Poisson sauce au thym
Produit laitier	Chantailou	Emmental BIO râpé	Petit suisse sucré	Edam BIO	Crème anglaise
Dessert	Compote pomme BIO fleur d'oranger	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Œuf à la neige

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*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

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