





Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de carottes et chou vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette au poivron	Potage de potiron
Plat	 Emincé de poulet sauce tandoori	Poisson blanc meunière	 Sauté de bœuf sauce paprika	 Parmentier aux deux haricots	 Vol au vent de poulet sauce champignons
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de pommes de terre et potiron	Pomme de terre cube rissolé		Riz BIO pilaf
Plat sans viande	Boulettes végétariennes sauce tandoori		Galette végétarienne sauce paprika		Vol au vent de colin sauce champignon
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé	Mimolette	Suisse aromatisé	Petit moulé	Edam BIO
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat	Banane BIO	Cookie chocolat	Fruit de saison

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 producteurs 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.