

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE				 Melon
Plats	 Sauté de porc HVE au paprika	 Poulet rôti au jus NOUVELLE AGRICULTURE	Moussaka VBF	 Rousties de légumes	 Marmite de poisson MSC sauce crustacés
	Protidiques				
Sans viande	 Palet végétarien montagnard	 Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	 Tarte thon tomate moutarde		
Accompagnements	Petits pois carottes	Frites au four	Salade verte	Haricots verts	 Purée de carottes
Fromage			Edam	 Brie pointe	
Laitage		Petit suisse sucré			
Desserts	 Yaourt sucré	 Fruit frais	Donuts	 Cake aux framboises	 Entremets au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



BIO



Plat végétarien



Elaboré dans notre cuisine



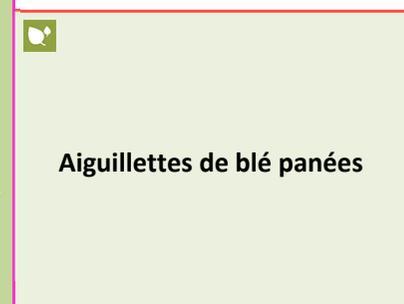
Produits durables et de qualité



Fruit et/ou légume cru de saison



Fournisseurs Locaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées	 		Salade de riz, tomates, maïs, poivrons et vinaigrette		Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)	
Plats			Haché au bœuf VBF sauce barbecue	 Emincé de poulet Tex Mex NOUVELLE AGRICULTURE	 Colin pané MSC	
Protidiques						
Sans viande			 Bouchée forestière	 Omelette		
Accompagnements			Purée	 Semoule HVE Courgettes provençales	 Pommes de terre quartiers LOCAL	
Fromage						
Laitage					Petit suisse sucré	
Desserts	Liégeois chocolat	 Fruit frais	 Beignet fourré	Yaourt sucré		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



BIO



Plat végétarien



Elaboré dans notre cuisine



Produits durables et de qualité



Fruit et/ou légume cru de saison



Fournisseurs Locaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Melon		 Concombres natures	
Plats	Cordon bleu de volaille	 Brandade de poisson MSC (plat complet)	Longe de porc aux oignons	 Pilon de poulet chasseur NOUVELLE AGRICULTURE	 Croustillant fromager
Protidiques					
Sans viande	 Nuggets de blé et dosette de keptchup		 Palet végétarien montagnard	 Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnements	 Haricots beurre HVE provençale		Gratin de courgettes et pommes de terre	 Riz	Purée de carottes
Fromage	Carré de l'est		Brie pointe		Tomme noire
Laitage					
Desserts	 Flan nappé caramel	 Yaourt sucré	 Fruit frais	 Gâteau au chocolat	 Yaourt mixé fraises

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



BIO



Plat végétarien



Elaboré dans notre cuisine



Produits durables et de qualité



Fruit et/ou légume cru de saison



Fournisseurs Locaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		☀️ Concombre et pastèque			Saucisson ail Salade de tomates et maïs (sans viande)
Plats	Lasagne de légumes (plat complet)	✅ Saucisse de Toulouse HVE	Paupiette de veau sauce barbecue	Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise	Colombo de poisson
Protidiques					
Sans viande		✅ Saucisse végétale nature	✅ Nuggets de blé	Omelette	
Accompagnements		Haricots blancs à la tomate	Pâtes	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Carottes aux épices
Fromage	Mimolette			AB Edam	
Laitage		Petit suisse sucré	AB Yaourt sucré		
Desserts	Mousse chocolat au lait	AB ☀️ Fruit frais	AB Madeleine	Brownie	Compote pomme fraise