

LUNDI 17/06	Menu Végétarien 18/06	MERCREDI 19/06	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
ENTREES Salade triolo chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette	ENTREES Taboulé BIO	ENTREES Betteraves BIO en salade	ENTREES Salade corail Pdt, surimi râpé, mayonnaise	ENTREES Concombre BIO à la grecque Lamelle de concombre, fromage blanc, vinaigre, herbes frai'
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Escalope panée végétarienne	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fricassée de volaille en sauce	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Roti de porc*	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Blanquette de poisson
LAITAGES Lentilles	LAITAGES Haricots plats provençale	LAITAGES Poêlée de légumes	LAITAGES Carottes BIO	LAITAGES Semoule
DESSERTS Compote BIO	DESSERTS Chanteneige	DESSERTS Vache qui rit	DESSERTS Gouda	DESSERTS Petit suisse aux fruits
	DESSERTS Yaourt nature sucré	DESSERTS Fruit	DESSERTS Tarte aux pommes	DESSERTS Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

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