

<b>LUNDI</b> 20/05 ENTREES
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> <b>FÉRIÉ</b>
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>

*Menu Végétarien*

<b>21/05</b> ENTREES
Salade de pâtes <b>BIO</b>
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Rigolo au fromage + salade
<b>LAITAGES</b> Camembert à couper
<b>DESSERTS</b> Mousse chocolat

<b>MERCREDI</b> 22/05 ENTREES
Salade de Surimi
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Haché de bœuf
<b>LAITAGES</b> Brocolis <b>BIO</b>
Mimolette
<b>DESSERTS</b> Fruit

<b>JEUDI</b> 23/05 ENTREES
*Mortadelle*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Acras de morue Curry chou <b>BIO</b> fleur pommes de terre
<b>LAITAGES</b> Yaourt nature sucré
<b>DESSERTS</b> Moelleux fourré pomme

<b> VENDREDI</b> 24/05 ENTREES
Nem de poulet
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Riz cantonnais* Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja
<b>LAITAGES</b> Emmental
<b>DESSERTS</b> Fruit <b>BIO</b>

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

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.