



LUNDI

16/10

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Duo merguez et chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D1
Compote BIO

MARDI

17/10

ENTREES

H2
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Nuggets de poisson

Chou fleur BIO persillé

LAITAGES

L1
Coulommiers a couper

DESSERTS

D1
Flan vanille

MERCREDI

18/10

ENTREES

H2
Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Cordon bleu

Pommes de terre haricots plats

LAITAGES

L1
Emmental BIO

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI

19/10

ENTREES

H1
Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Sauté de bœuf italienne

Garniture catalane

LAITAGES

L2
Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1
Fruit

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

H1
Salade bohémienne
Concombre, tomate, olives noires, câpres, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Boulettes végétales orientales (semoule BIO)
Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule aux raisins

LAITAGES

L1
Yaourt fermier

DESSERTS

D2
Moelleux fourré myrtilles

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.