

## LUNDI

27/11  
ENTREES

H1  
Macédoine mayonnaise  
  


V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Paupiette en sauce  
Pommes noisette

L1  
LAITAGES  
Petit louis  



D1  
DESSERTS  
Compote BIO pomme fraise  
  


## MARDI

28/11  
ENTREES

H2  
Salade de riz

V3  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Sauté de poulet en sauce\*  
Haricots plats sauce tomate  


L3  
LAITAGES  
Vache qui rit BIO  


D1  
DESSERTS  
Flan nappé caramel  


## MERCREDI

29/11  
ENTREES

H1  
Carottes râpées BIO  
  
  


V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Roti de porc\*  
Pommes vapeur



L1  
LAITAGES  
Mimolette


D1  
DESSERTS  
Fruit


## JEUDI

30/11  
ENTREES

H2  
Roulade De dinde


V1  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Acras de morue  
  
  
 Curry chou fleur BIO  
pommes de terre


L2  
LAITAGES  



D1  
DESSERTS  
Emmental  
  
Fruit


## Menu Végétarien

01/12  
ENTREES

H1  
Mascarade de crudités  
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette  








V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Tortelonnis BIO épinards sauce tomate  


L2  
LAITAGES  
Yaourt nature sucré  


D2  
DESSERTS  
Gaufre  


 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  Agriculture Biologique Europe

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.