

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates persillées à la vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de pâtes	Sardines
Plat	Haut de cuisse sauce à la mimolette	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf façon Goulash	Cordon bleu de dinde	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Cœur de blé	Haricots blancs	Semoule	Courgettes à la provençale	Chou fleur bio à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à la mimolette	Omelette	Boulettes sarrazin lentilles façon Goulash	Aiguillettes de blé et carottes panées	
Produit laitier	Tomme blanche	Saint Paulin	Yaourt sucré bio	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Crème au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Cake à la vanille

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

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs






Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Duo carottes/courgettes râpées à la vinaigrette	Pastèque	Betteraves bio persillées à la vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	 Filet de poulet sauce à la catalane	 Chili con carne	 Rôti de porc au jus et au thym	Boulettes d'agneau sauce façon tajine	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Haricots verts	Riz	Purée au lait	Légumes couscous	Epinards bio hachés à la béchamel
Plat sans viande	Œufs durs sauce à la catalane	Chili con soja	Calamars à la romaine	Filet de colin sauce façon tajine	
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Délice de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Cake au citron	Compote pomme fraise individuelle

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

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.