







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Céleri râpés rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	Salade verte et vinaigrette	 Pâté de campagne et cornichons
Plat	 Sauté de bœuf marengo	 Cordon bleu de dinde	 Rôti de porc au jus	 Lasagnes de bœuf	Filet de hoki meunière
Accompagnement	Riz	Purée de carottes	Brocolis béchamel		Haricots beurre
Dessert	Fondu carré	Fruit de saison bio	Compote pomme fleur d'oranger fraîche	Yaourt fermier sucré	Eclair au chocolat

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*



Poisson MSC Pêche Durable

* 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.