





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Chou blanc</b> au maïs vinaigrette	 Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise)	Salade de pâtes	<b>Céleris râpés</b> rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	 Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de <b>colin</b> doré au beurre et citron	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	Omelette
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot	<b>Carottes bio</b> au jus et aux herbes
Dessert	Liégeois à la vanille	<b>Yaourt fermier à la vanille</b>	Bûchette mi-chèvre	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> fleur d'oranger fraîche

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.