




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Pastèque	<b>Betteraves bio</b> persillées à la vinaigrette	Crêpe au fromage	<b>Tomates</b> au surimi et à la vinaigrette
Plat	 <b>Sauté de bœuf</b> sauce méditerranéenne	 Jambon blanc de porc	Boulettes d'agneau sauce aigre douce	Poêlée de <b>colin</b> doré au beurre et citron	 guillette de poulet sauce façon tajine
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Gratin de brocolis	Duo de carottes jaunes et oranges	Courgettes façon provençales	Semoule
Dessert	Petit suisse aromatisé	Crème vanille	Tarte aux pêches	<b>Fruit de saison</b>	Fondu carré

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.