

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de potimarron	Salade verte et vinaigrette au curry	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Betteraves à la vinaigrette ciboulette
Plat	Sauté de dinde sauce blanquette	Tartiflette	Calamars à la romaine	Rôti de porc au jus	Bolognaise de bœuf
Accompagnement	Riz bio		Epinards branches béchamel	Gratin de brocolis	Tortis et râpé
Dessert	Fondu carré	Yaourt sucré	Cake à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme banane 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*



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.