

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Du Végé POUR CHANGER?</i>	VENDREDI
Entrée	<b>Céleris râpés</b> rémoulade	Friand au fromage	Salade de riz	Mousse de pois chiches et biscotte	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette
Plat	Emincé de dinde sauce aux épices	Paleron de bœuf au jus	<b>Filet de colin</b> corn flakes et citron	Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs)	Omelette
Accompagnement	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre	<b>Epinards branches bio</b> à la béchamel		Gratin de potiron et de pommes de terre
Dessert	Carré de Ligeil	<b>Fruit de saison</b>	Velouté aux fruits mixés	Cake poire et amande	Petit cotentin ail et fines herbes

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.