



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette ciboulette	Crêpe au fromage	Avocat et vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette balsamique ail aneth	Salade de pâtes
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	 Rôti de porc au jus	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Semoule bio	Gratin de potiron	Haricots verts persillade		Epinards hachés béchamel
Dessert	Chantaillou	Fruit de saison	Tarte au flan	Ananas au sirop	Yaourt aromatisé

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.