



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Potage de potiron	Salade verte et vinaigrette	Céleris râpés aux pommes et à la vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Œuf dur	Gratin de cœur de blé au poulet	 Rôti de bœuf sauce béarnaise	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Chou fleur bio béchamel		Pommes rôties	Carottes aux herbes	Purée de pommes de terre à l'emmental
Dessert	Bûchette mi-chèvre	Yaourt fermier à la noix de coco	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Compote pomme poire 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.