

DÉJEUNER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette Museau vinaigrette Piémontaise *** Steak haché Coquillettes Salsifis à la tomate Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Yaourt aux fruits Ile flottante	Coleslaw Champignons à la grecque Salade d'endives aux pommes *** Emincés de poulet aux poivrons Julienne de légumes Semoule Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Crème dessert caramel Pêche au sirop	Tomates aux herbes Haricots verts vinaigrette Salade Marco Polo *** Rôti de dinde au jus Flageolets Poêlée de légumes Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Chausson aux pommes Cocktail de fruits	Animation Grand Est Frisée aux lardons Choucroute Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Cake façon kouglof	Salade russe Pâté de foie Chou rouge vinaigrette *** Dos de colin sauce citron Riz Courgettes à l'ail Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Fromage blanc au miel Eclair
ENTRÉE	Salade fraîcheur Salade de quinoa Mousse de foie *** Paupiettes de veau Riz Campagnarde de légumes Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Entremet vanille Mousse citron	Friand au fromage Pomelos Chou fleur au jambon *** Longe de porc à l'ancienne Gratin dauphinois Petits pois Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Flan nappé au caramel Tarte chocolat	Duo de saucissons Pommes de terre au thon Salade hollandaise *** Steak de thon basquaise Blé Carottes au jus Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Velouté aux fruits Clafoutis	Cèleri rémoulade Salade niçoise Pizza *** Omelette Pâtes Ratatouille Salade verte *** Fromage ou laitage *** Fruit frais* Liégeois café Pâtisserie aux abricots	

LE PRODUIT DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

LE PRODUIT BIO

LE PRODUIT LOCAL