

D É J E U N E R

D I N E R

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

LUNDI

Salade piémontaise
+ Pomelos*
Terrine de légumes

Cordon bleu au ketchup
Haricots verts
Riz
Salade verte

Petits suisses

Abricot au sirop
+ Fruit frais*

MARDI

+ Pastèque*
Saucisson panaché
Salade de quinoa

Emincés de volaille aux champignons
Coquillettes
Fondue de chou vert

+ Fruit frais*
Mousse chocolat
Fromage blanc aux fruits

MERCREDI

+ Tomates aux herbes*
Pâté de campagne

Chipolatas au cumin
Pommes vapeur
Epinards à la crème
Salade verte

Salade de fruits

JEUDI

+ Salade de chou rouge
+ Carottes râpées*

Carbonnade de bœuf
Pommes noisettes
Poêlée de légumes
Salade verte

Fromage

Gaufre au chocolat

VENDREDI

+ Concombre vinaigrette*
Champignons à la grecque

Dos de colin basquaise
Blé aux petits légumes

Eclair au chocolat

+ Taboulé
+ Salade coleslaw*

Sauté de porc au miel
Boulgour pilaf
Ratatouille

Fromage

Semoule au lait

+ Radis beurre*
Tarte provençale

Steack haché
Purée de pommes de terre et céleri

Compote de pommes

Carottes aux raisins
Macédoine de légumes

Poisson pané
Riz
Haricots plats

Pêche façon melba

Chicken salade
Mousse de canard
Salade mimosa

Blanquette de veau
Semoule
Brocolis

Quatre quart crème anglaise

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

LE PRODUIT BIO

LE PRODUIT LOCAL