

DÉJEUNER

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Pâtes au thon
Museau vinaigrette
Carottes râpées*
Gratin montagnard
Salade verte
Yaourt sucré
Fruit frais
Donut's

MARDI

Macédoine vinaigrette
Concombre vinaigrette*
Tomates*
Emincés de bœuf au chocolat
Semoule
Poêlée provençale
Yaourt aromatisé
Fruit frais
Flan nappé

MERCREDI

Chicken salade
Betteraves vinaigrette*
Poitrine rôtie au miel
Julienne de légumes
Blé au curry
Salade verte
Far breton
Liégeois vanille

JEUDI

Salade normande
Sauté de volaille à la crème
Haricots verts
Pommes de terre rôties
Salade verte
Petits suisses
Cake aux pommes caramélisées
Fruit frais*

VENDREDI

Œuf mayonnaise
Betteraves vinaigrette*
Poisson façon crumble
Riz et sauce citron
Fromage
Fruit frais*
Cocktail de fruits
Entremet prâliné

DINER

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Bouchée forestière
Sauté de dinde marenge
Pâtes
Entremet chocolat

Duo de tomates et maïs*
Mortadelle
Salade de pommes de terre
Beignet de calamars
Riz
Epinards à la crème
Petit moulé
Liégeois vanille

Céleri rémoulade*
Taboulé
Rôti de bœuf
Pommes de terre au four
Fruit frais*
Riz au lait

Salade du chef
Saucisson sec
Lasagnes
Salade verte
Fromage
Tarte amandine

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

LE PRODUIT BIO

LE PRODUIT LOCAL