

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**