

D É J E U N E R

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Duo de saucissons

Salade de riz

Steak haché

Farfalles

Petits pois

Salade verte

Fruit frais*

Velouté aux fruits

Mousse framboise

MARDI

Salade piémontaise

Salade coleslaw

Pomelos*

Poulet rôti

Brocolis

Pommes au four

Beignet chocolat

Fruit frais*

MERCREDI

Chicken salad

Salami

Pomelos / Tomates

Sauté de dindes aux poivrons

Riz pilaf

Julienne de légumes

Fromage

Fruit frais*

Panna cotta aux fruits rouges

JEUDI

Œuf mayonnaise

Quiche lorraine

Salade Carioca

Sauté de porc au curry

Semoule aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Compote pommes cassis

Fruit frais*

VENDREDI

Pâté de foie

Salade du chef

Poisson pané au citron

Ratatouille

Blé

Fromage

Cake aux pépites

Fruit frais*

D I N E R

ENTRÉE

PLAT + GARNITURES

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

Taboulé

Salade des causses

Emincés de dinde à la crème

Boulgour

Haricots verts

Fromage

Riz au lait

Pâté de campagne

Cake aux olives

Filet de lieu aux agrumes

Semoule

Fondue de poireaux

Entremet chocolat

Compote pommes ananas

Salade Marco Polo

Macédoine vinaigrette

Cèleri aux pommes*

Saucisses grillées

Lentilles

Carottes au jus

Fromage

Far breton

Pommes de terre au thon

Champignons à la grecque

Chili con carne

Riz

Fromage

Roulé confiture



LE PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL