

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon HVE 	Betteraves BIO vinaigrette 	Concombre HVE bulgare	Crêpe au fromage 
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges  	Boulettes d'agneau sauce provençale	Colin pané MSC
Déclinaison sans viande	Lasagne de légumes 		Boulettes de blé façon thaï 	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz créole	Haricots verts BIO 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Carré d'as ail et fines herbes	Emmental BIO 	Carré frais 1/2 sel	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Gâteau au yaourt	Fruit frais BIO  



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes HVE râpées vinaigrette		
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Riz BIO cantonais Végétarien 	Dos de colin MSC à la crème de curry	Hachis parmentier VBF	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison sans viande			Hachis crécy végétarien 	
GARNITURE	Plat complet	Coquillettes	Plat complet	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam coupe		Coulommiers BIO 	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote du jour BIO 	Flan parisien	Liégeois chocolat



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Tomates mozzarella vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Marmite de colin MSC Alsacienne	Raviolis ratatouille 	Pizza au fromage 
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager 			
GARNITURE	Poêlée de butternuts	Pommes rissolées	PLAT COMPLET	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Croc'lait BIO 	Yaourt sucré	Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Cake aux pommes	Compote



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Tomate et maïs vinaigrette	Concombre HVE vinaigrette	Tarte au fromage
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Lasagne au saumon	Omelette nature 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Haché au bœuf VBF sauce tomate
Déclinaison sans viande				Palet végétarien maraîcher 
GARNITURE	Salade verte	Petits pois BIO 	Beignet de brocolis	Pommes lamelles persillées
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Fondu président	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Gaufre au sucre	Poire au sirop



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Croisillon au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade vernoise BIO 
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Gratin de légumes au chèvre 	Palette de porc aux lentilles 	Curry de poisson MSC à l'indienne
Déclinaison sans viande			Curry de lentilles et Butternut 	
GARNITURE	Riz créole	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Tomme noire	Cantal	Yaourt sucré
DESSERT	Compote	Fruit frais BIO  	Compote	Beignet aux pommes



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)