







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 	Coleslaw HVE	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage	Omelette nature 	Crêpe au fromage 	Cassolette de la mer
Déclinaison sans viande				
GARNITURE	Salade verte	Ratatouille	Gratin de choux fleurs BIO 	Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Carré d'as ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 	Saint paulin
DESSERT	Novly chocolat	Compote BIO 	Crêpe sucrée et sauce chocolat	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	Duo de Choux râpés vinaigrette	Céleri BIO rémoulade 	Pâté de campagne HVE 	Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison sans viande			Coleslaw HVE	
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Colin meunière MSC quartier de citron	Quenelles de brochet sauce nantua	Nugget's de blé 
Déclinaison sans viande				
GARNITURE	Salade verte	Poêlée de butternuts	Epinards branche HVE à la crème	Coquillettes HVE
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Yaourt velouté aux fruits	Brie pointe BIO 	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Compote du jour BIO 	Madeleines	Fruit frais BIO  	Cake pépites de 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	Friand au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Emincé bicolore	Macédoine vinaigrette
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Jambon grill HVE sauce barbecue 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Tajine de légumes aux pois chiches 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison sans viande	Omelette nature 	Boulettes de blé façon thaï 		
GARNITURE	Purée de carottes	Macaronis HVE	Semoule HVE	Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit frais BIO  	Beignet chocolat noisette	Cocktail de fruits	Cake marbre 



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,...)