



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Betteraves HVE maïs vinaigrette	Céleri rémoulade	Rosette nature 
Déclinaison sans viande				Salade verte croûtons et fromage
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Curry de pois chiches coco 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO  	Cordon bleu de volaille
Déclinaison sans viande				Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Brocolis	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Coulommiers	Yaourt nature et dosette de sucre	Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Donut's	Fruit frais BIO  	Cake Vanille 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine





















Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !














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	Œuf dur mayonnaise	Raïta de concombres BIO à la menthe 	Cake Val de Loire	Salade de pâtes Marco Polo
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Saucisse knack nature 	Purée au fromage façon Aligot 	Rôti de dinde au jus
Déclinaison sans viande		Curry de blé carottes et fromage 		Omelette nature 
GARNITURE	Ratatouille BIO  	Carottes à la crème	Plat complet	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fraidou	Bûchette de chèvre BIO 	Yaourt velouté aux fruits
DESSERT	Chou à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Fruit frais 
 Produit de saison		 Plat contenant du porc		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
 Produit issu de l'agriculture biologique		 Préparé dans notre cuisine		
 Produit Label Rouge		 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	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Radis HVE et beurre	Pizza au fromage 	Pastèque BIO  
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Croustillant fromager 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Couscous végétarien aux pois chiches 	Hachis parmentier BIO 
Déclinaison sans viande				Hachis parmentier de lentilles corail 
GARNITURE	Petits pois	PLAT COMPLET	Semoule HVE	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Gouda	Croc'lait BIO 	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Madeleines	Cake citron Pavot 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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	Médaille de surimi MSC sauce cocktail	Concombre bulgare BIO 	Melon HVE 	Crêpe au fromage 
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Saucisse sauce rougail HVE 	Paupiette de veau basquaise	Pizza au fromage 	Dos de colin MSC sauce basquaise
Déclinaison sans viande	Saucisse Knack végétale sauce rougail 	Fusillis bolovégé aux lentilles BIO (Plat complet)   		
GARNITURE	Riz nature	Haricots verts	Salade verte	Brocolis BIO 
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Brie pointe	Emmental BIO 	Tartare aux noix
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Compote du jour BIO 	Fruit frais 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine









Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !

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	Salade de haricots blancs au basilic	Petits pois à la féta	Tarte au poireau	Tomate à croquer
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Beignets au calamar sauce tartare	Jambon de dinde froid
Déclinaison sans viande	Raviolis aux légumes 	Emincé de pois et blé sauce du jour 		Oeuf dur nature PP 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Purée de haricots verts	Chips
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Camembert	Coulommier BIO 	Yaourt à boire
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Pâtisserie du jour	Madeleine BIO 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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,...)