

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					
	Lasagne au saumon	Cordon bleu de volaille	Crêpe au fromage	Salami	Velouté de légumes variés BIO
		Croustillant fromager	Chipolatas et merguez nature	Poulet rôti nature	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
	Salade verte	Farfalles	Omelette nature	Nugget's de blé	
	Rondelé	Yaourt sucré BIO	Riz créole BIO	Ratatouille BIO	Jeunes carottes aux épices
	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Fruit frais	Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré
	Petit beurre biscuit	Barre de chocolat		Jus d'orange	Carré fraise
	Fruit frais	Jus de pomme		Emmental	Fruit frais
	Lait	Yaourt sucré		Pain de mie	Lait chocolat
		Pain au lait			



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 !

Code à saisir : PEB

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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 				
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagne de légumes 		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Jambon de dinde sauce barbecue	Paupiette de veau milanaise
Déclinaison			Blanquette d'émincé de pois et blé 	Omelette nature 	Galette de quinoa provençale 
GARNITURE	Salade verte		Riz créole BIO 	Lentilles	Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER			Saint nectaire	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Flan nappé caramel/Crème dessert chocolat		Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Cake façon pain d'épices 
LES GOUTERS	Barre de chocolat			Petit beurre biscuit	Confiture Abricot
	Fruit 			Compote	Fruit 
	Lait			Yaourt sucré	Lait chocolat
	Pain au lait				Pain de mie



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 !

Code à saisir : PEB

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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					Velouté de légumes
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage	Cordon bleu de volaille	Cassoulet	Boulettes de boeuf VBF au jus	Poisson meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Croustillant fromager	Cassoulet de volaille	Galette de quinoa nature	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Poêlée paysanne	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Pommes risolées HVE
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Comte AOP	Yaourt velouté aux fruits	Yaourt nature BIO et dosette de sucre	
DESSERT	Crème dessert vanille BIO	Fruit frais BIO	Compote de pommes banane	Cake pépites de chocolat	Fruit frais BIO
LES GOUTERS	Carré abricot	Pâte à tartiner		Madeleines	Confiture fraise
	Fruit	Compote		Fruit	Jus Multifruit
	Petit suisse sucré	Lait		Lait chocolat	Fromage blanc sucré
		Brioche			Pain au lait



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 !

Code à saisir : PEB

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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Roti de dinde forestière	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE nature
Déclinaison	Galette de blé et lentilles à l'indienne 			Hachis parmentier de lentilles corail 	Nugget's de blé sauce tartare 
GARNITURE	Navarin de légumes BIO 	PLAT COMPLET	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Carré frais 1/2 sel	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé BIO 	Fourme d'Ambert
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Flan parisien
LES GOUTERS	Palet breton	Barre de chocolat	Biscuit fourré fraise	Jus de raisin	Miel
	Fruit frais 	Compote	Jus de pomme	Camembert	Fruit frais 
	Petit suisse aux fruits	Lait	Yaourt sucré	Pain de mie	Fromage blanc sucré
		Pain au lait			Brioche tranchée



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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

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,...)