









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF 	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Haché au boeuf VBF et jus	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage 
<b>Déclinaison</b>	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Saucisses knack végétale 	Galette de blé et lentilles à l'indienne 	Riz créole et curry de pois chiches coco 	
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Blé pilaf	Haricots verts	PLAT COMPLET
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie pointe	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange
<b>DESSERT</b>	Compote	Dessert lacté chocolat	Fruit frais 	Compote	Galette des rois frangipane



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française  
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)














Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Steak haché BIO et dosette de ketchup 	Crêpe au fromage 	Colombo de volaille	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE mirepoix de pommes	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
<b>Déclinaison</b>	Boulettes de soja au jus 		Tarte aux poireaux 	Croustillant fromager 	Rostis de légumes 
<b>GARNITURE</b>	Frites au four	Ratatouille BIO 	Patate douce nature	Flageolets et haricots verts	Semoule HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tartare nature	Vache picon	Yaourt sucré	Camembert	Bleu d'auvergne
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat BIO 	Fruit frais 	Fruit frais 	Dessert lacté caramel	Fruit frais 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française  
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)














Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

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	Pilons de poulet basquaise	Omelette nature 	Tajine de Boulettes de soja 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO 	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Saucisses knack végétale 				Oeufs durs Florentine 
GARNITURE	Petits pois BIO 	Beignets de brocolis	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Chantailou	Yaourt sucré	Vache picon	Camembert BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française  
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)












Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Céleri rémoulade 	
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Paupiette de veau charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Palet végétarien à l'italienne 	Riz BIO cantonnais Végétarien 	Gratiné de poisson au fromage MSC
<b>Déclinaison</b>	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Croisillon au fromage 			
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre	Pommes vapeur HVE	Salade verte	PLAT COMPLET	Purée de carottes BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Mimolette	Brie pointe	Saint paulin		Vache qui rit
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Génoise chocolat	Cake citron Pavot 	Mousse chocolat au lait



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française  
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

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