

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



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	Lasagne au saumon	Cordon bleu de volaille	Chipolatas et merguez 	Poulet rôti nature	Paupiette de veau sauce barbecue
Déclinaison	Curry de pois chiches coco 	Croustillant fromager 	Omelette nature 	Nugget's de blé 	Boulettes de soja 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Farfalles	Riz créole BIO 	Ratatouille BIO 	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Mimolette	Fromage blanc sucré
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Poire au sirop	Cocktail de fruits	Tarte aux fruits



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			Carottes râpées vinaigrette 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE		Jambon de dinde sauce barbecue	Lasagne de légumes  	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison	Nugget's de blé 		Omelette nature 		Gratin d'oeufs durs pommes de terre brocolis fromage 
GARNITURE	Blé aux petits légumes		Purée de pommes de terre	PLAT COMPLET	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP			Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Fruit frais BIO  		Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Barre bretonne



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	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Paupiette de veau milanaise	Cassoulet de volaille	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Dos de colin MSC sauce provençale
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï 	Saucisses végétales aux haricots blancs 	Croustillant fromager 	Omelette nature 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Beignets de brocolis	Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré président	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Cake pépites de chocolat 	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	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier BIO 	Beignets au calamar et quartier de citron
Déclinaison	Boulettes végétales sauce du jour 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 	Pané de blé épinard fromage 	Hachis parmentier de lentilles corail 	Croustillant fromager 
GARNITURE	Carottes à la crème	PLAT COMPLET	Riz pilaf	PLAT COMPLET	Purée de Butternut
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda AOP	Tomme noire	Carré frais 1/2 sel	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais 	Compote	Crème au caramel	Flan parisien



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...)