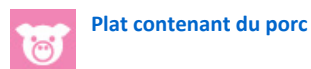


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Croq fromager 	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Merguez grillées nature	Rôti de porc HVE au jus 	Emincé de poulet LNA FR au paprika
Déclinaison		Riz façon cantonais végétarien 	Tajine de légumes aux pois chiches 	Galette de pois chiches BIO 	Pizza au fromage 
GARNITURE	Haricots verts BIO 	Poêlée asiatique	Rostis de légumes	Fusillis BIO 	Pommes roty
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Chaource AOP	Carré frais 1/2 sel	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Gouda
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Fruit frais 



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	Carbonara de volaille BIO 	Cordon bleu de volaille	Lasagne de légumes 	Boulettes de volaille sauce Napolitaine	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
Déclinaison	Carbonara de légumes et champignons 	Riz créole et curry de pois chiches coco 		Falafels de pois chiche sauce tomate 	
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Brocolis béchamel	Plat complet	Semoule HVE	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Edam	Fondu président
DESSERT	Fruit frais BIO  	Flan nappé caramel	Cake marbré	Fruit frais 	Mousse chocolat 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...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de poulet sauce soja	Boulettes au boeuf VBF tex mex	Curry de volaille LNA FR	Jambon CE2 à l'échalote 	Filet de poisson MSC crème d'asperge
Déclinaison	Hachis parmentier Patate Douce et Lentilles Corail 	Boulettes de blé sauce tomate 	Curry de légumes 	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves 	
GARNITURE	Purée de patate douce	Semoule HVE	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Haricots verts	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Mini Babybel Rouge	Emmental	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Orange BIO 	Purée de pomme fraise sans sucre	Ile flottante crème anglaise	Blueberry Cake	Beignet 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
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paupiette de volaille sauce poivrade	Saucisse CE2 grillée 	Brandade BIO de poisson 	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur	Minis Camemberts panés 
Déclinaison	Gratin de pâtes HVE et ratatouille 	Saucisse knack végétale 		Blé cantonais Végétarien 	
GARNITURE	Carottes BIO à la crème 	Lentilles	PLAT COMPLET	Blé aux petits légumes	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse nature et dosette de sucre	Camembert BIO 	Kiri BIO crème 
DESSERT	Liégeois chocolat	Barre bretonne	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Eclair au chocolat



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...)