

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-------------------------------------|---|--|--|--|
| Entrée | Tarte au fromage | Salade de riz | Tomates vinaigrette huile d'olive | Melon | Salade verte et vinaigrette |
| | Friand au fromage | Salade de pâtes | Avocat et vinaigrette | Pastèque | Carottes râpées vinaigrette |
| Plat | Sauté de bœuf au jus | Cordon bleu de dinde | Saucisse de Toulouse | Hachis Parmentier de bœuf | Filet de colin sauce aurore |
| Accompagnement | Haricots verts bio persillés | Courgettes façon provençales | Lentilles | | Petits pois au jus |
| Plat sans viande | Omelette | Nuggets de poisson | Boulettes de soja | Parmentier de poisson | |
| Produit laitier | Emmental Tomme noire | Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre | Carré de Ligeuil Coulommiers | Petit moulé nature Brebicrème | Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre |
| Dessert | Choix de fruits de saison | Fruit de saison bio Fruit de saison | Compote pomme fruits rouges fraîche | Flan nappé au caramel Crème caramel | Eclair au chocolat |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.