

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (porc) BIO 	Chou blanc BIO au fromage vinaigrette 	Salade de blé au thon BIO 		Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière MSC  Haricots verts	Couscous boulette de boeuf  Pommes vapeur quartier	Paupiette de dinde sauce crème  Gratin de brocolis BIO 		Mélange aux haricots rouges  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO 	Bûchette de chèvre BIO 			Gouda
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Compote		Fruit frais BIO 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas végétarien**

 **Poisson MSC (Pêche durable)**

 **Produits locaux**

 **Viande de porc, volaille et bœuf Française**

 **Produit Bio**

 **Label Rouge**

 **HVE : Haute Valeur Environnementale**

 **NA : Nouvelle Agriculture**

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé BIO	Céleri rémoulade BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NA sauce moutarde Beignets de brocolis	Dos de colin MSC à la crème Mélange de céréales	Jambon grill HVE au jus Purée de pommes de terre	Nugget's de blé Mijoté de Petits pois	Coquillettes bolognaises BIO (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Croc'lait BIO		Carré ligueil	Emmental râpé
DESSERT	Fruit frais	Pot de glace vanille chocolat	Liégeois vanille	Cake pépites de chocolat	Fruit frais BIO


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison


Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Crêpe au fromage	Concombre BIO sauce crème	Salade de penne au pesto rosso et mozzarella BIO	Nem au poulet
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce BBQ Pommes rissolées	Omelette Ratatouille	Steak haché au jus Flageolets	Gratiné de poisson au fromage MSC Epinards HVE à la crème	Poulet NA Thaï au lait de coco Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Coulommier BIO		Bûchette de chèvre BIO	Fromage du jour BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Compote de pommes HVE	Galette St Michel BIO	Ananas au sirop	Cake mangue


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison


Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (porc) BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pâté de campagne		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NA à la crème Carottes vichy BIO	Rougail saucisse de Saveur des Mauges (49) Riz créole	Dos de colin MSC sauce citron Haricots verts		
PRODUIT LAITIER	Brie BIO	Mimolette			
DESSERT	Compote pomme abricot BIO	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO		


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison


Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**