









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pommes de terre vinaigrette échalotes	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable	Oeuf dur sauce cocktail
PLAT CHAUD	Tajine de Boulettes de soja 	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	Colombo de porc HVE 	Merguez grillées nature	Gratin de poisson dieppoise
Déclinaison sans viande		Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	Tarte butternut fromage 	Tajine de légumes aux pois chiches 	Dhal de lentilles 
GARNITURE	Semoule HVE	Farfalles PLAT COMPLET	Salsifis à la tomate Salade verte	Poutine	Riz créole Brocolis HVE
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Kiri crème			
DESSERT	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Ile flottante crème anglaise	Pancake sauce chocolat	Flan nappé caramel
LES GOUTERS	Mini roulé fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Croissant boulangerie LOCALE Lait Fruit 	Barre bretonne Yaourt à boire Compote de poire	Barre de chocolat Lait chocolat Compote de pomme ananas	Madeleines Lait Fruit 



Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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