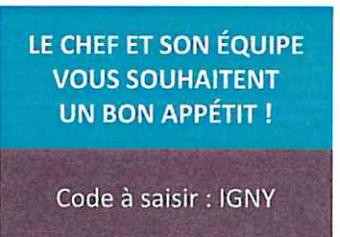
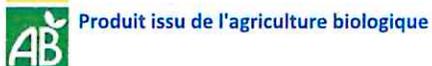


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Croisillon au fromage 			
PLAT CHAUD	Poulet rôti nature	Paupiette de veau forestière	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour 	Tarte aux poireaux 	Curry de poisson MSC à l'indienne
<i>Déclinaison sans viande</i>	Omelette nature 	Gratin de légumes au chèvre 	Boulettes de blé façon thaï 		Galette de blé et lentilles à l'indienne 
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Salade verte	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré		Carré frais 1/2 sel	Mimolette	Yaourt sucré
DESSERT		Fruit frais BIO  	Liégeois vanille	Compote	Beignet aux pommes
LES GOUTERS	Madeleines Yaourt sucré Fruit 	PAIN / Petit moulé Compote de pomme ananas	Moelleux citron Fromage blanc sucré Fruit	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt sucré Jus d'orange	Barre bretonne Fromage blanc sucré 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,...)