


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon d'eau vert ou jaune 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade de lentilles et légumes vinaigrette 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Navarin de volaille	Moussaka VBF 	Poisson meunière MSC nature	Cordon bleu de volaille
Déclinaison sans viande		Curry de pois chiches coco 	Lasagne de légumes 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO  	Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Salade verte	Semoule HVE	Riz nature	Poêlée de légumes	Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Coulommiers	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	
DESSERT	Fruit frais 		Flan nappé caramel	Madeleines	Cake Vanille 
LES GOUTERS	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Vache qui rit Fruit 	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt aromatisé Jus d'orange	Barre de chocolat Lait Fruit 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : IGNU

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,...)