















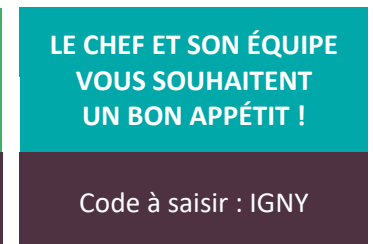


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage 		Pastèque 	Pâté de campagne cornichons  Concombre vinaigrette 
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab méditerranéenne	Riz façon cantonais végétarienn 	Merguez sauce tomate	Accras de poisson	Coquillettes bolognaises BIO 
Déclinaison sans viande	Galette végétale 		Boulettes de blé façon thai 	Emincé de pois et blé sauce du jour 	Crêpe au fromage 
GARNITURE	Frites fraîches	Plat complet	Semoule HVE	Poêlée de légumes du soleil	Plat complet Epinards branche HVE à la crème 
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Chaurce AOP		
DESSERT	Fruit frais BIO  		Gâteau basque	Cake ananas	Animation glace italienne
LES GOUTERS	Palet breton Yaourt à boire Jus de pomme briquette	Moelleux chocolat Lait briquette Fruit 	Sablé des flandres Lait chocolat briquette Fruit 	Carré aux pommes Lait fraise briquette Fruit 	Palmiers Yaourt à boire Compote gourde



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,...)