


















**Repas Végétarien**

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette   Rapé de Courgettes vinaigrette 	Salade de lentilles, emmental vinaigrette Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette  Choux rouges vinaigrette	Salade de riz mexicaine Pomme de terre à la provençale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF à l'estragon   Frites	Saucisse knack  Brocolis	Escalope de volaille sauce chasseur  Coquillettes 	Couscous billes de soja et légumes  Semoule  	Beignets de calamar sauce tartare Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Camembert 	Emmental râpé	Carré ligueil	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais  Compote pomme abricot	Eclair vanille	Fruit frais  	Compote pomme fraise Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat Yaourt aromatisé

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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