

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette Salade de blé aux p'tits légumes	Concombre bulgare (fromage blanc) Champignons à la grecque	Melon ou pastèque selon approvisionnement	Oeuf dur mayonnaise Friand au fromage	Tomates vinaigrette Salade hollandaise (Salade verte, emmental, mimolette vinaigrette)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc dijonnaise (moutarde) Choux fleurs persillés	Colombo de poisson Semoule	Escalope de volaille à la crème Pommes rissolées	Nugget's de blé Mijoté de Petits pois	Hachis parmentier VBF PC Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie	Cantadou	Chanteneige	Gouda	Galette bretonne
DESSERT	Glace Fromage blanc sucré	Fruit frais Compote pomme fraise	Mousse au chocolat	Fruit frais Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Crème dessert vanille

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 !**