

Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette Radis sauce Bulgare (Fromage blanc)	Crêpe au fromage Salade carioca (haricots rouges, ananas, poivrons et maïs)	 Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette	Melon ou pastèque selon approvisionnement Concombre bulgare (Fromage blanc)	Salade de pâtes concombres maïs tomate vinaigrette Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de boeuf VBF sauce stroganoff Semoule	Aiguillettes de blé panées Mijoté de Petits pois	Chipolata Haricots verts	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla	Dos de colin sauce tomate Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Bûchette de chèvre	Chanteneige	Carré ligueil	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré Flan nappé caramel	Fruit frais Compote pomme fraise	 Fruit frais	Compote de pommes banane Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Mousse chocolat au lait

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 !**