



Repas Végétarien

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette   Betteraves vinaigrette	Taboulé  Pizza au fromage	Salade Suisse (Salade verte, emmental, vinaigrette) 	Nem aux légumes	Salade de penne au pesto  Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF au jus   Pommes persillées 	Croq veggie tomate  Mijoté de Petits pois 	Paupiette de veau normande  Blé aux petits légumes	Sauté de porc au caramel  Riz créole 	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer)  Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Bleu	Saint nectaire	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Yaourt aromatisé  Crème dessert vanille	Fruit frais   Compote pomme fraise	Compote de pommes banane 	Fruit frais   Cocktail de fruits	Crêpe sucrée



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



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !