

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées vinaigrette Melon ou pastèque selon approvisionnement	Pâtes au surimi	Tomates à croquer	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau basquaise (Ratatouille, piperade et pommes de terre) (Plat complet)	Dos de colin sauce citron Riz créole	Steak hâché VBF sauce tomate Haricots verts	Jambon blanc Chips	
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Coulommiers	Brie	Emmental	
DESSERT	Fruit frais Compote de fruits	Fromage blanc sucré Flan nappé caramel	Entremets au chocolat	Beignet aux pommes	

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 !**