



Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (Fromage blanc) Champignons à la grecque	Salade de blé aux p'tits légumes Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade grecque (Tomate, feta, vinaigrette) Taboulé de choux fleurs	Melon ou pastèque selon approvisionnement Rapé de Courgettes vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de lentilles Riz créole	Jambon grill sauce barbecue Haricots beurre provençale	Couscous à la Volaille (avec légumes) Semoule	Moussaka VBF (Plat Complet)	Poisson pané Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Croc'lait	Tomme noire	Petit suisse sucré	Brie
DESSERT	Glace Yaourt aromatisé	Fruit frais Poire au sirop	Fruit frais	Portokalopita (Cake orange et amandes)	Fromage blanc sucré Liégeois 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 !**