












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pastèque BIO 	Coleslaw BIO 		Pizza au fromage 
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Palet végétarien à l'italienne 	Saute de porc HVE à l'estragon 	Paupiette de veau aux raisins	Chunk de poulet katsu	Dos de colin MSC à la crème de curry
Déclinaison sans porc		Haricots blancs à la tomate et Rif pilaf	Oeufs durs sauce Chimay	Galette de légumes	
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Petits pois HVE	Haricots blancs à la tomate	Pommes rissolées	Purée de patate douce	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits			Yaourt sucré BIO 	Gouda BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pêche	Liégeois chocolat	Cake ananas coco	Fruit 
LES GOUTERS	Brioche tranchée Jus Multifruit	Palet breton Fromage blanc aromatisé aux fruits	Confiture Abricot Fruit 	Moelleux nature Fruit 	Barre de chocolat Petit suisse sucré



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LONGP

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine

Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)