










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Endives emmental nature		Carottes râpées BIO vinaigrette Agrumes 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Petit Salé aux lentilles 	Tortellinis tricolores ricotta épinards sauce tomate basilic 	Sauté de volaille BIO sauce du jour 	Rôti de dinde sauce cacao	Filet de merlu sauce citron
Déclinaison sans porc	Curry de lentilles et butternut 		Nems aux légumes	Emincé de pois et blé au miel et fruits secs 	
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Nouilles chinoises	Pommes vapeur quartier	Epinards HVE béchamel
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 		Pont l'évêque AOP		Yaourt brassé nature
DESSERT	Compote de pommes HVE	Compote pomme cassis	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Cake myrtilles
LES GOUTERS	Briochette pépite de chocolat	Pain + Barre de chocolat	Galette St Michel	Pain + Gelée de groseille	Croissant Boulanger local
	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange goûters	Fromage blanc sucré	Fruit goûter 	Lait



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,...)