

|                         | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|-------------------------|---|--|---|---|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>     |   | Salade de pâtes vinaigrette et pesto   |   |   | Taboulé de boulgour   |
| Déclinaison sans porc   |   |  |   |   |   |
| Déclinaison sans viande |   |  |   |   |   |
| <b>PLAT CHAUD</b>       | Boulettes végétales sauce tomate basilic     | Saucisse de Toulouse BIO   | Steak haché pièce BIO nature   | Roti de dinde à la crème  | Hachis parmentier de lentilles corail  |
| Déclinaison sans porc   |   | Pavé de poisson à l'emmental   | Tarte aux légumes   | Rostis de légumes    |   |
| Déclinaison sans viande |   |  |   |   |   |
| <b>GARNITURE</b>        | Boulgour  | Lentilles BIO cuisinées   | Pommes boulangères  | Farfalles HVE   | Plat complet  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>  | Gouda   | Fromage blanc sucré  | Saint Nectaire AOP  | Petit suisse aux fruits   |   |
| <b>DESSERT</b>          | Crème dessert chocolat  |  | Beignet framboise   | Fruit frais BIO   | Cake noix de coco                      |
| <b>LES GOUTERS</b>      | Croissant Boulanger local<br>Fruit goûter  | Sablé des Flandres<br>Yaourt aromatisé   | Pain / Pâte à tartiner<br>Fruit goûter   | Moelleux nature<br>Compote  | Pain / Gelée de groseille<br>Yaourt 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,...)