














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pâtes vinaigrette et pesto			Taboulé de boulgour
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	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					
GARNITURE	Boulgour	Lentilles BIO cuisinées 	Pommes boulangères	Farfalles HVE	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP	Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Crème dessert chocolat		Beignet framboise	Fruit frais BIO  	Cake noix de coco 
LES GOUTERS	Croissant Boulanger local Fruit goûter 	Sablé des Flandres Yaourt aromatisé	Pain / Pâte à tartiner Fruit goûter 	Moelleux nature Compote	Pain / Gelée de groseille 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,...)