









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœuf dur mayonnaise		Velouté de légumes verts BIO 	Crêpe au fromage 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Gratin Dauphinois 	Roti de dinde sauce barbecue	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande		Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature 	
GARNITURE	Plat complet	Riz à la tomate	Salade verte	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER		Cantadou			Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Compote	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat Lait	Jus Multifruit Pain Pâte à tartiner	Petit beurre biscuit Petit suisse sucré	Biscuit fourré vanille Yaourt aromatisé	Pain Confiture fraise Fruit goûter



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,...)