

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Cœuf dur mayonnaise				
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratin de pommes de terre au reblochon	Paupiette de veau sauce barbecue	Saucisses Knack de volaille aux haricots blancs (plat complet)	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet)	Gratin de coquillettes au cheddar (plat complet)	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Pommes dauphines	PLAT COMPLET	Coquillettes BIO	Épinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Vache qui rit BIO	Mimolette		Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO	Crème dessert chocolat	Compote	Fruit frais BIO	Cake aux poires
<b>LES GOUTERS</b>	Moelleux nature	Pain / Pâte à tartiner	Carré cacao	Madeleines	Pain / Gelée de groseille
	Lait	Fruit	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Fruit

- Produit de saison
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit Label Rouge

- Plat contenant du porc
- Préparé dans notre cuisine
- Plat végétarien

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,...)



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

Code à saisir : LONGP