




























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Carottes rapées / Maïs	 Soupe de légumes	 Soupe de courge	 Betteraves vinaigrette / Salade verte	Pâté de campagne et cornichons
Plats de résistance	 Emincés de dinde sauce légumes Coquillettes  	  Nuggets de blé et ketchup Gratin de chou-fleur	 Omelette sauce tomate Pommes de terre rôtis	 Sauté de bœuf paprika Pommes de terre vapeur  	 Merlu sauce curry Riz créole et légumes 
Laitages	 Fromage blanc	 Assortiment de fromages 	 Assortiment de fromages	 Yaourt	 Assortiment de fromages 
Desserts	 Fruit de saison	 Compote 	Gâteau 	 Fruit de saison	Brioche des rois



Fait Maison



Végétarien



AOP



Viande Française



Produit de la mer
DURABLE



Décongelé



BIO



Label Rouge

Menu proposé sous réserve de disponibilité
des produits

Les viandes et les œufs sont d'origine
française

Tous nos plats sont préparés sur place