






























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Salade de cœurs de palmiers / Salade verte	 Velouté de courge	 Salade verte	 Soupe de légumes	 Celeri rémoulade / Carottes rapées
Plats de résistance	 Pâtes carbonara 	  Riz Dahl de lentilles corail et légumes de saison	 Poulet rôti Frites 	 Sauté de bœuf sauce forestière Carottes et pommes de terre  	 Beignets de poisson Boulgour 
Laitages	 Assortiment de fromages 	 Fromage blanc au choix	 Assortiment de fromages 	 Assortiment de fromages 	 Yaourt au choix
Desserts	Flan chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Gâteau maison 	 Compote maison 



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