
































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Salade verte / Carottes rapées	 Soupe de courges et carottes 	 Salade de chèvre et croutons 	 Velouté de légumes 	 Betteraves / Salade de cœurs de palmiers
Plats de résistance	 Spaguetti à la bolognaise  	  Quenelle nature Riz et légumes de saison	 Poulet rôti Pommes de terre en quartier  	 Sauté de porc Jardinière de légumes et semoule  	Parmentier de céleri au colin d'Alaska et saumon 
Laitages	 Fromage blanc	 Assortiment de fromages 		 Assortiment de fromages 	 Yaourt au fruit
Desserts	 Fruit de saison	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	 Smoothie poire pomme 	 Fruit de saison



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