

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| Entrées | Tomates Vinaigrette/ Carottes rapées | Salade Mixte | Salade Verte et Oignons frits | Salade au légumes croquants | Melon |
| Plats de résistance | Boulettes de boeuf Sauce échalotes Boullgour | Dalh de Lentilles corail aux amandes | Roti de dinde Sauce champignons Spagetthi | Filet de merlu Sauce estragon PDT Persillées | Saucisse Volaille Frites |
| Laitages | Fromage Blanc au Choix | Yaourt au choix | Fromage | Assortiment de fromages | Babybel |
| Desserts | Fruits de Saison | Smothie Banane Framboise | Compote Pomme | Fruits de Saison | Glace à l'Eau |

FOOD TRUCK



| Couleurs/Abréviation | Légendes |
|----------------------|------------------------|
| | Féculents |
| | Protéine Animale |
| | Légumes/ Fruits Crus |
| | Légumes / Fruits Cuits |
| | Protéine Végétale |
| Loc | Local |
| Bio | Agriculture Biologique |
| BBC | Bleu Blanc Cœur |



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

