






















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Coleslaw / Salade verte 	Œufs durs 	Pomelos	Radis beurre / Salade verte 	Salade de pâtes / Salade de riz 
Plats de résistance	Sauté de dinde Coquillettes Haricots verts persillés  	Gratin de pommes de terre raclette Salade verte   	Pâtes Carbonara 	Sauté de boeuf Semoule  	Colin pané au riz soufflé Carottes vichy 
Laitages	Assortiment de fromages 	Yaourt au choix 	Fromage à tartiner au choix	Assortiment de fromages 	Fromage blanc au choix 
Desserts	Fruit de saison 	Brownie 	Fruit de saison 	Liégois vanille/chocolat	Fruits 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