

Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté  
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine



Menu « dit classique »



Menu à thème



Menu végétarien



Fait maison

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

<p><b>03</b></p> <p>Betterave mimosa </p> <p>Emincé de bœuf sauce tomate </p> <p>Poêlée de légumes printanier de nos régions</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>04</b></p> <p>Pâté de foie </p> <p>Filet de colin d'Alaska au curry </p> <p>Gratin de pommes de terre et courgettes </p> <p>Petit Nova fruit bio / fruit de saison </p>	<p><b>06</b></p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Chipolatas </p> <p>Haricots blanc cuisiné à la tomate </p> <p>Tarte au citron</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Samoussas de légumes </p> <p>Riz cantonnais </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>10</b></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Brochette de dinde marinées au romarin</p> <p>Haricots verts persillées </p> <p>St Nectaire / Fruit de saison </p>	<p><b>11</b></p> <p>Concombres ciboulette</p> <p>Couscous de légumes aux pois chiche</p> <p>Et sa semoule </p> <p>Yaourt aromatisé / fruit de saison</p>	<p><i>Férisé</i> Mai</p>	
<p><b>17</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Macédoine, œufs, tomates en vinaigrette </p> <p>Farandole de tartes salées :</p> <p>Aux trois fromages, aux poireaux, tomate / chèvre/basilic</p> <p>Salade verte</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>MENU BRETAGNE</b></p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Sauté de poulet au dès de pommes et pruneaux</p> <p>Chou fleur</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>20</b></p> <p>Salami / cornichon </p> <p>Filet de colin sauce américaine </p> <p>Poêlée lyonnaise </p> <p>Flan au caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>21</b></p> <p>Salade mêlée </p> <p>Boule de bœuf </p> <p>Coquillettes sauce tomate </p> <p>Eclairs au chocolat</p>
<p><b>24</b></p> <p>Cœurs de palmier / pousse de soja / surimi en vinaigrette </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature </p>	<p><b>25</b></p> <p>Salade arlequin </p> <p>Emincé de dinde à la basquaise </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Glaces</p>	<p><b>27</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Plein filet de colin lieu </p> <p>Riz basmati </p> <p>Fromage blanc aux fruits / fruit de saison</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Salade tricolore </p> <p>Quinoa /concombre /tomate /échalotte /vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Galettes brocolis / carottes</p> <p>Gouda / fruit de saison </p>



Le bio - appellation d'origine protégée - appellation géographique protégée - spécialité traditionnelle garantie

Label rouge - certification environnementale 2 - bleu / blanc cœur—pêche durable - viande de France - 100% ma région - filière sans antibiotique - solutions végétales - élaboration des recettes - origine France - porc français - transformé en France