

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Pamplemousse  Macédoine rémoulade	Chou chinois râpé et féta  Pâté de campagne Salade à la Mexicaine	Potage de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes Maquereau au vin blanc	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au jambon Chou blanc au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Julienne de légumes Farfalles	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz Salade verte 	Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur Semoule	Poisson a la creme de curcuma Blé cuisiné Petits pois carottes
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote et sablé breton Fruit frais  Fromage blanc aux fruits	Fruit frais  Poire au caramel Liegeois	Galette des rois Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Crème dessert
	Taboulé Viennoise de volaille Julienne de légumes Farfalles Fromage ou Laitage Compote et sablé breton	Chou chinois râpé et féta Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage de légumes Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur Semoule Fromage ou Laitage Galette des rois	Œuf dur mayonnaise Poisson a la creme de curcuma Blé cuisiné Petits pois carottes Fromage ou Laitage Cocktail de fruits

 Plat végétarien

 Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de Quinoa Poireaux vinaigrette Salamis	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Potage Rillettes et cornichons	Crème de légumes Chou blanc à la Japonnaise Betteraves et feta	Carottes râpées aux épices Pamplemousse Lentilles corail à l'indienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette Poêlée de champignons pommes de terre	Sauté de volaille Thaï Mélange wok Riz	Saucisse grillée Carottes Lentilles cuisinées	Calamars à la Romaine Boulgour aux petits légumes
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Entremets chocolat Fromage blanc	Flan nappé au caramel Semeoule au lait Fruit frais	Pâtisserie Fruit frais	Fruit frais Crème dessert Île flottante
	Salade de Quinoa Omelette Poêlée de champignons pommes de terre Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Sauté de volaille Thaï Mélange wok Riz Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Crème de légumes Saucisse grillée Carottes Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Pâtisserie	Carottes râpées aux épices Calamars à la Romaine Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais



Plat végétarien



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage Pâté forestier Radis noir pomme grany vinaigrette sauce soja 	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes, et comté Chou rouge à la vinaigrette 	La coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre & oignons  	Rillettes & cornichons Rillettes & cornichons Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus Poêlée du chef Tortis	Emincé de volaille à la Normande Pommes rissolées Purée de céleri	Quiche fromage Salade verte Riz 	Filet de lieu rôti sauce orientale Semoule Carottes au jus
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Ananas au caramel Fruit frais  Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé Crème créole Fruit frais 	Pâtisserie Fruit frais 	Fruit frais  Compote de pomme rhubarbe Poire au chocolat
	Potage Paupiette de veau au jus Poêlée du chef Tortis Fromage ou Laitage Ananas au caramel	Betteraves à la vinaigrette Emincé de volaille à la Normande Pommes rissolées Purée de céleri Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	La coleslaw Quiche fromage Salade verte Riz Fromage ou Laitage Pâtisserie	Rillettes & cornichons Filet de lieu rôti sauce orientale Semoule Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais



Plat végétarien



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre ☀ Endives au fromage vinaigrette au miel Panaché de saucissons	Riz au surimi, et ciboulette Toast aux rillettes Carottes rapées au citron ☀	Velouté de butternut Duo de chou rouge, pommes granny Pâté de foie	Cervelas vinaigrette Mini penne, olives & jambon Betteraves à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortis à la carbonara Torsade Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Jardinière de légumes Pommes de terre	Tarte a l'oignon Riz Julienne de légumes	Dos de colin Purée de potiron Boulgour
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert vanille Panna cotta fruits rouges Fruit frais ☀	Fruit frais ☀ Salade de fruits tropical Mousse au chocolat	Patisserie Fruit frais ☀	Fruits frais ☀ Velouté fruix Entremets au chocolat
	Concombre Tortis à la carbonara Torsade Brocolis gratinés Fromage ou Laitage Crème dessert vanille	Riz au surimi, et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Jardinière de légumes Pommes de terre Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de butternut Tarte a l'oignon Riz Julienne de légumes Fromage ou Laitage Patisserie	Cervelas vinaigrette Dos de colin Purée de potiron Boulgour Fromage ou Laitage Fruits frais



Plat végétarien



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**