














	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien					
ENTREES		Carottes rapées BIO au cerfeuil 			KOLOR Choux rouge vinaigrette	Salade verte Emmental 
<i>Menus de substitutions :</i>						
PLAT		Timbales de blé aux petits pois 	Emincé de bœuf à la hongroise		Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce oseille 
<i>Menus de substitutions :</i>					Crousti au fromage	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Brocolis à l'anglaise		Coquillettes	Purée BIO 
LAITAGE		Fromage blanc aux fruits BIO 	Edam		Yaourt fermier à la mûre	
DESSERT			Fruit BIO  		Gâteau P4C à la myrtille 	Fruit HVE  

Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !

