




















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Menu Végétarien Salade verte Emmental 				Salade coleslaw BIO  
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Omelette aux fines herbes 	Rôti de bœuf au jus 		Emincé de poulet aux épices douces 	Filet de colin msc sauce crème 
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette fromage épinard		Tarte au fromage	
GARNITURE	Carottes à la crème BIO 	Purée BIO  		Jardinière de légumes BIO 	Riz de Camargue IGP 
LAITAGE		Pont l'évêque AOP 		Emmental	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote de poire	Fruit BIO  		Fruit HVE  	

 Préparé par le Chef
  Légumes et fruits frais
  Nouveauté
  HVE
  MSC
  AOP
  IGP
  Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !

