

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées vinaigrette au citron		Salade de mâche et croûtons	
PLAT PROTIDIQUE		Sauté de dinde au curry	Boulette de Volaille au Paprika	Tartiflette	Couscous aux boulettes d'agneau et pilons de poulet
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Cheeseburger	Feuilleté au Chèvre	Filet de Lieu sauce beurre blanc	Tartiflette Végétarienne	Couscous aux falafels
ACCOMPAGNEMENT	Haricots Verts	Céleri cuit comme un risotto	Haricots verts persillés	Salade verte	Semoule
		Purée de pommes de terre	Riz blanc		Légumes couscous
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Brownies au chocolat	Tarte Bourdaloues	Semoule au lait au caramel	Fruit de saison	Mousse au chocolat et noisette

Végétarien

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont élaborés par notre Chef et Diététicienne selon les recommandations du GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée : croutons, thon, emmental		Wrap aux crudités	Salade de pommes de terre	
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de Bœuf à l'orientale		Potée de lentilles Saucisse de Toulouse	Sauté de Porc	Emincé de poulet gratiné au cheddar
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Falafels	Brandade de poisson	Filet de Poisson Meunière	Clafoutis Légumes d'antan	Poisson Frais du Jour
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre Pommes de terre sautées	Salade verte	Carottes sautées Lentilles	Haricots Verts Blé	Pâtes Poêlée de légumes
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Tarte fine poires amandes	Fruit de saison	Chausson aux pommes cuit sur place servi tiède	Gâteau au chocolat	Fruit de saison

Végétarien

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont élaborés par notre Chef et Diététicienne selon les recommandations du GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de mâche, lardons, chèvre miel	Carottes râpées vinaigrette		Salade de chou rouge
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc au jus	Carbonade flamande	Sauté de veau sauce tomate		
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Tortilla Espagnole	Feuilleté au saumon	Crêpe au Fromage	Tarte aux poireaux	Filet de Poisson Meunière
ACCOMPAGNEMENT	Butternut Rôti au four	Frites Fraîche HVE	Brocoli BIO	Petites coquillettes au beurre	Purée Mousseline
	Lentilles	Julienne de légumes	Polenta crémeuse	Purée de carottes	Epinard à la crème
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Eclair au Chocolat	Flan caramel	Brioche perdue	Palmito au sucre caramélisé au four	Chou à la vanille



Végétarien



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont élaborés par notre Chef et Diététicienne selon les recommandations du GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Oeuf Dur Mayonnaise	Salade composée : lardons , croustons, œufs		Ensaladilla	
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille crème fraîche	Papillote de poisson huile d'olive	Paupiette sauce forestière	Paëlla	Calamar à la Romaine sauce tartare
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Filet de Colin en croûte de noisette et parmesan		Pavé de saumon sauce citron		Œuf à la florentine
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Petit Pois Carottes	Tagliatelles	Petit Pois	Salade verte
	Choux fleur béchamel	Riz Pilaf	Carottes Vichy		
LAITAGE			Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Muffin	Mousse de Framboise	Compote de fruits	Tarte de Santiago	Fruit de saison



Végétarien



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont élaborés par notre Chef et Diététicienne selon les recommandations du GEMRCN