

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
SALAD'BAR 7, 10, 12	SALAD'BAR 7, 10, 12	SALAD'BAR 7, 10, 12	SALAD'BAR 7, 10, 12	SALAD'BAR 7, 10, 12
Salade de tomate HVE	Saucisson et Mortadelle 8, 7 Produit Régional, Label Rouge	SALADE DE BLE A L'ANDALOUSE 7	Salade de cœur de palmier et maïs 10, 12	PIZZA PIDÉ Bio
CAROTTES RÂPÉES Produit Régional, HVE	ŒUF FAÇON TARTARE 10, 3, 12	Salade de riz 10, 12 Bio	SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ESPAGNOLE 10, 12 Bio	PIZZA FROMAGE
QUINOA AUX LENTILLES 1 Bio, Produit Régional, HVE, France	COLIN Sauce « Gingembre-Ponzu » 1, 4, 5 Pêche Durable	VEAU ROTI AU POIVRE 9, 7, 10 Bio, Produit Régional	FILET MIGNON DE PORC 7, 10, 12 Label Rouge, France	CORDON BLEU DE POULET 9, 8, 1, 7, 10, 3, 6
RAVIOLI AUX LEGUMES 7	Pilons de poulet sauce barbecue 7, 10, 9, 8, 12	MERLU SAUCE AUX MOULES 2, 8, 7, 7, 14, 3, 4, 12	FILET DE LIEU A LA TOMATE Pêche Durable	POISSON FISH'N CHIPS Pêche Durable
POELE MARAICHÈRE 7	NUGGETS DE POULET 7	DUO DE CAROTTES 8, 7 HVE	FILET DE POISSON TARTARE	OMELETTE NATURE 7, 9
ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	HARICOTS VERTS MAITRE D'HOTEL 7 Bio	PÂTES TORSADES 1, 7, 3	COURGETTES FRAICHES FONDUES 1, 7, 3 Produit Régional, Label Rouge, HVE	BROCOLIS A L'AIL Bio
CRÈMES DESSERT BIO 7, 6 Bio	FRITES FRY'N DIP 7	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX FRUITS 1 Bio	PÂTES COEUR DE BLE 1, 7, 3
CRÈME AUX ŒUFS 7, 3	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	TARTE FRAISES MAISON 8, 1, 7, 3, 6 Produit Régional, HVE	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio
FRUITS DE SAISON France	FRUITS DE SAISON France	TARTE AU CITRON	GATEAU DE SEMOULE 1, 7, 3 Sans Label EGAlim, Provenance France	Ariquin de fruits au sirop
Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région	Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région	FRUITS DE SAISON France	PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO 1, 7, 3 HVE	ASSORTIMENT DE COMPOTES HVE
		Pain Bio 1	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels
Le menu est soumis aux aléas de livraisons. © Easily

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
SALADE VERTE 10, 12	SALADE VERTE 10, 12	SALADE VERTE 10, 12	SALADE VERTE 10, 12	SALADE VERTE 10, 12
MERGUEZ SAUCE ORIENTALE 10 Produit Régional	OMELETTE AU FROMAGE	Escalope de porc et son jus 10 Produit Régional, Label Rouge	ESCALOPE MILANAISE 1, 7, 3, 6 Produit Régional, Autres mentions EGAlim, Origine Garantie	HACHIS PARMENTIER
COLIN SAUCE ORIENTALE 10, 6 Pêche Durable	CRÈME DE CHAMPIGNONS NOISETTES 1, 7 Label Rouge	MERLU SAUCE AUX MOULES 2, 8, 7, 7, 14, 3, 4, 12	POISSON TOMATE MOZZARELLA 1, 7, 3, 4 Pêche Durable	Brandade de morue
LEGUMES COUSCOUS 9, 10	RIZ AUX LEGUMES 7 Bio, Label Rouge, Origine Garantie	POELEE CAMPAGNARDE 8	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS MAITRE D'HOTEL Bio
SEMOULE DEMI-COMPLET BIO	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	Haricots rouges au citron vert Bio, France	TAGLIATELLES 1, 7	ASSORTIMENT LAITAGE Bio
ASSORTIMENT LAITAGE Bio	ASSORTIMENT COMPOTES INDIVIDUELLES Bio	ASSORTIMENT LAITAGE Bio	ASSORTIMENT LAITAGE 7 Bio	Beignet à la framboise 8, 7, 7, 3, 6
ECLAIR AU CHOCOLAT 8, 9, 1, 7, 3, 6	Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région	FRUITS DE SAISON France	Glace 8, 1, 7, 15, 6	Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région
Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région		Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région	Pain Bio 1 Bio, Fabriqué en Région	

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels
Le menu est soumis aux aléas de livraisons. © Easily