

LUNDI
29/05
ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

FERIE

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

30/05
ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Tarte au fromage

+ salade verte 

LAITAGES

L2

Vache qui rit



DESSERTS

D1

Fruit 

MERCREDI
31/05
ENTREES

H3

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet

Coquillettes 

LAITAGES

L1

Mimolette 

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI
01/06
ENTREES

H2

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Acras de morue 

Blé  et jardinière de légumes 

LAITAGES

L1

YAOURT FERMIER  

DESSERTS



D2

Moelleux pomme

VENDREDI
02/06
ENTREES

H1

Macédoine océane
Macédoine, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V2

Fricassée madrilène

Purée



LAITAGES

L1

Emmental 

DESSERTS


D1


Compote  pomme fraise 


 Les pommes viennent du Sud Ouest


Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement


LEGENDE


 Viande Bovine Française (VBF)

 Pêche responsable

 Porc français

 Certification environnementale niveau 2

 Origin France

 Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.