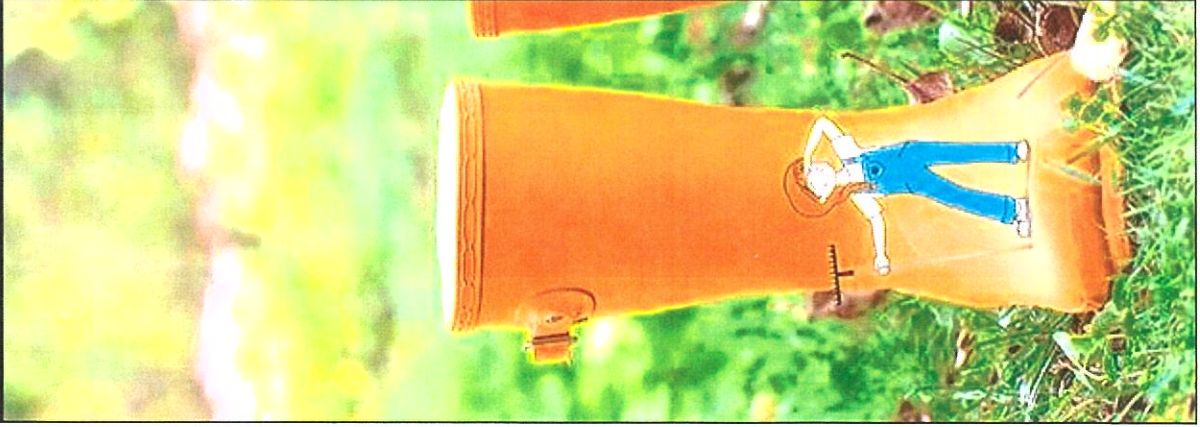




















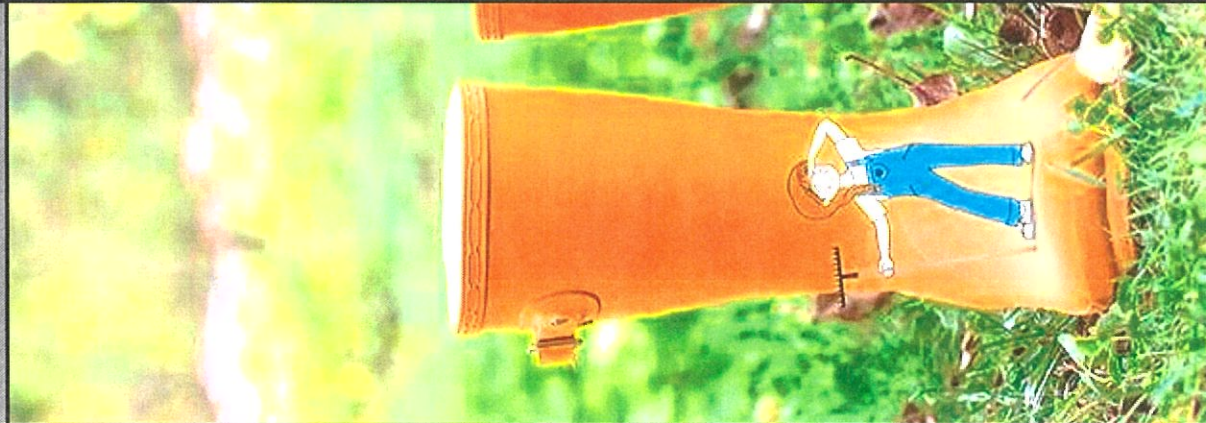
Menu 5 éléments	
Lundi	Salade de pommes-de-terre - , ciboulette - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /galette épinards, blé et fromage Ratatouille Mimolette bio 🇫🇷 Fruit de saison
Mardi	Tomates - Vinaigrette Rôti de porc HVE 🇫🇷 - Sauce charcutière /Palet végétarien maraîcher - Sauce tomate Lentilles Bio au jus 🇫🇷 Suisse sucré 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷
Mercredi	
Jeudi	Concombre - Vinaigrette Tarte feuilletée fromagère Mélange de riz IGP Camargue aux petits légumes 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme vanille 🇫🇷
Vendredi	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce napolitaine Brocolis à l'ail Yaourt sucré 🇫🇷 Far à la fleur d'oranger du chef 🇫🇷



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

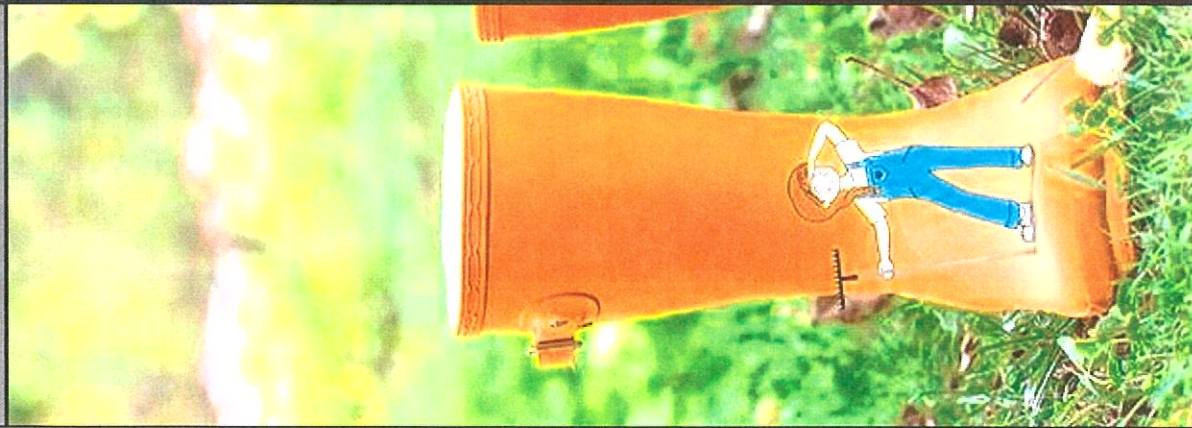
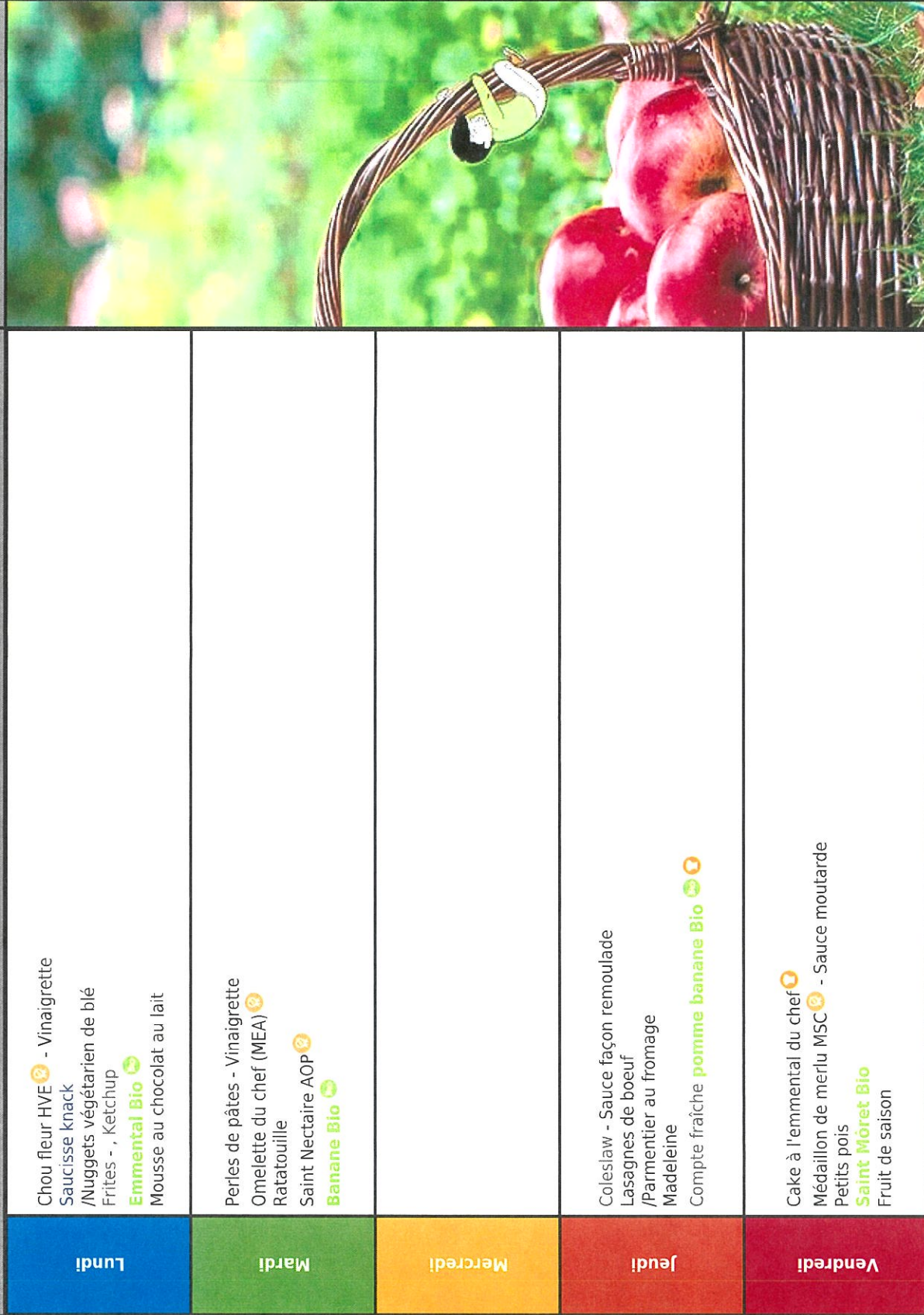









Menu 5 éléments

Lundi	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon /Gratin de pâtes au colin Camembert Bio   Flan vanille</p>	
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio)   Poisson pané 100 % filet  Haricots verts Bio à l'ail   Gouda Bio  Salade de fruits</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Pâte de campagne Label Rouge  -, cornichons /Oeuf dur -, mayonnaise Sauté de boeuf  - Sauce aux oignons /Filet de colin lieu  - Sauce napolitaine Pommes de terre persillées Suisse fruité  Gâteau au miel du Chef </p>	
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Tomme de vache fromagerie Réve de Fromage  Fruit de saison (régional) </p>	



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Menu 5 éléments

	
<p>Lundi</p>	<p>Chou fleur HVE  - Vinaigrette Saucisse knack /Nuggets végétarien de blé Frites - , Ketchup Emmental Bio  Mousse au chocolat au lait</p>
<p>Mardi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Omelette du chef (MEA)  Ratatouille Saint Nectaire AOP  Banane Bio </p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade Lasagnes de boeuf /Parmentier au fromage Madeleine Compte fraîche pomme banane Bio  </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Cake à l'emmental du chef  Médailon de merlu MSC  - Sauce moutarde Petits pois Saint Moret Bio Fruit de saison</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.