
























 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à thème ETATS-UNIS	VENDREDI
ENTRÉE 	duo de carottes, radis, vinaigrette  	Œufs sauce cocktail (œuf dur, mayonnaise, ketchup)	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw (carottes choux verts, mayonnaise) 	Salade de tomates soja, vinaigrette 
PLAT 	Pâtes à l'italienne (plat protidique+légumes) 	Filet de poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde 	Hamburger 	Poulet rôti 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre  	Riz pilaf 	Frites 	Ratatouille 
FROMAGE 	Fromage	Yaourt nature 	Fromage		Fromage
DESSERT 	Poire au chocolat	Fruit 	Compote de fruit 	Brownies 	Riz au lait 

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

