







































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade strasbourgeoise (PDT, tomates, francfort, vinaigrette, cornichons)   	Carottes râpées vinaigrette  	Cornet de jambon macédoine, mayonnaise   	Concombre à la crème et vinaigrette  	Salade de chou blanc et cervelas, mayonnaise et comté  
PLAT 	Sauté de dinde chasseur 	Lentilles à la tomate  	Steack haché 	Choucroute (plat protidique+légumes)  	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Carottes persillées  	Purée 	Haricots beurre et tomate provençale  		Poêlée bretonne  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Purée de fruit	Flan pâtissier  	Fruit 	Tarte aux pommes  

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

