











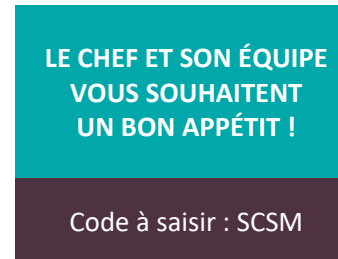


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves maïs BIO vinaigrette 	Nem aux légumes	
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagne de légumes 	Sauté de porc HVE au caramel 	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison	Croustillant fromager 		Sauté de volaille au caramel	Omelette nature 
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 			Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Ananas frais 	Fruit frais BIO  



Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)