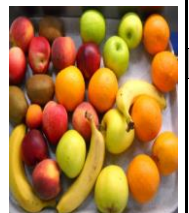




Saladerie



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée	friand œuf mimosa crevettes rillettes salade niçoise carottes râpées	macédoine / surimi salami / chorizo taboulé céleri rémoulade saumon fumé pâté de campagne	jambon blanc maquereau moutarde betterave / thon avocat / crevettes concombre crêpe au fromage	flamenkeuch pamplemousse pâté de foie taboulé rosette endive / noix	salade piémontaise mousse de canard salade de gésiers chèvre chaud tomate / maïs quiche lorraine
Plat	paupiette de veau escalope de dinde dos de colin sauce américaine	galette poulet / fromage rôti de bœuf cœur de merlu sauce suchet	sauté de dinde biriani boudin / andouillette filet de hoki	navarin d'agneau omelette aux lardons filet de merlu	cuisse de poulet basquaise rôti de veau paupiette de saumon
Légume	pâte torti julienne de légumes salade	riz champignons à la crème salade	brocolis semoule coucous salade	pommes frites poêlée forestière salade	purée poêlée méridionale salade
Produit laitier	fromage yaourt aromatisé	fromage entremets vanille	fromage fromage blanc	fromage mousse au chocolat	fromage yaourt nature
Dessert	pomme biscuit clémentines	banane biscuit pruneau sec	orange biscuit abricots secs	clémentines ananas	compote de pommes biscuit kiwi
Repas du soir	entrées variées cordon bleu petits pois / carottes fromage blanc fruit	entrées variées rôti de porc pommes sautées chocolat liégeois fruit	entrées variées filet de poulet choux fleur au gratin printanière de légumes fromage éclair au chocolat	entrées variées soirée des internes	

Produit d'origine bio

Produit d'origine locale

Menu conseillé

Un tableau des Allergènes concernant les plats servis à la restauration est consultable auprès des cuisiniers