



Saladerie



	LUNDI 22	MARD 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	buffet d'entrées friand	buffet d'entrées concombre	buffet d'entrées tomate / maïs	buffet d'entrées pamplemousse	buffet d'entrées taboulé
	carottes râpées rillettes macédoine / surimi avocat / thon mousse de canard	œuf / maïs / thon sardine / beurre chorizo / cervelas saumon fumé salami	crevettes salade de gésiers céleri rémoulade radis / beurre salade niçoise	chèvre chaud rosette salade piémontaise museau vinaigrette jambon sec	duo carotte / céleri pavé au poivre endive / jambon pâté de foie pizza
Plat	chili con carne gigot d'agneau dos de colin sauce beurre citron	galette poulet / fromage côte de porc paupiette du pêcheur	cheese burger sauté de canard à l'orange tarte au saumon	filet de poisson meunière citron rôti de veau coeur de merlu sauce beurre blanc	sauté de dinde au lait de coco filet de poulet filet de hoki
Légume	riz poêlée forestière salade	choux fleur au gratin flageolets salade	pommes frites épinards à la crème salade	coquillettes trio de choux salade	salsifis purée ratatouille salade
Produit laitier	fromage yaourt nature	fromage gâteau de riz	fromage tiramitsu	fromage entremets caramel beurre salé	fromage mousse au chocolat
Dessert	pomme éclair au chocolat kiwi	banane biscuit ananas	orange biscuit poire	compote de pommes biscuit ananas	clémentines biscuit barre de céréales
Repas du soir	entrées variées rôti de porc semoule ratatouille yaourt aux fruits biscuit	entrées variées paupiette de veau petits pois / carottes fromage paris brest	entrées variées filet de dinde lentilles printanière de légumes fromage blanc fruit	entrées variées croque monsieur quiche lorraine tarte au fromage salade ile flottante biscuit	

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