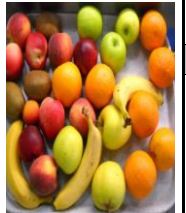




Saladerie



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	crêpe au fromage concombre tomate / maïs jambon sec saumon fumé salade niçoise	carottes râpées macédoine / jambon / œuf pâté de foie betterave / chèvre crevettes taboulé	céleri rémoulade salade de pâtes rillettes salade de gésiers chou rouge rosette	friand salami œuf dur / surimi mousse de canard pamplemousse endive / jambon	flamenkeuch salade piémontaise sardine jambon sec avocat radis / beurre
	émincé de porc biriani cuisse de poulet paupiette de saumon	quiche lorraine tarte au saumon quiche aux 3 fromage	tartiflette bœuf / carottes cassolette de poisson	palette de porc à la diable brochette de dinde cœur de merlu	paupiette de veau boudin / andouillette dos de colin sauce hollandaise
Légume	julienne de légumes pommes frites purée de carottes salade	tomate provençale ratatouille salade	carottes printanière de légumes salade	riz duo de courgettes salade	coquillettes chou fleur au gratin salade
	fromage fromage blanc	fromage gâteau de semoule	fromage yaourt nature	fromage entremets vanille	fromage yaourt aromatisé
Dessert	clémentines biscuit poire	banane biscuit abricots secs	cocktail de fruits beignet au chocolat kiwi	compote de pommes biscuit orange	pomme brownies sablé breton ananas
	entrées variées côte de porc semoule pommes fruits fromage fruit	entrées variées escalope de dinde haricots verts yaourt aux fruits biscuit	entrées variées merguez / chipolatas ébly flageolets fromage tarte au citron	entrées variées steak haché purée chocolat liégeois fruit	

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