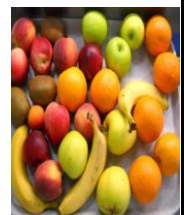




Saladerie



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Entrée	friad carottes râpées rillettes	pâté de foie concombre rosette	salade piémontaise crevettes mousse de canard tomate / mais terriner de lapin céleri rémoulade	maquereau vin blanc œuf dur pavé au poivre	salade niçoise saumon fumé taboulé champignon à la grecques jambon sec salami
	saucisson sec œuf dur / maïs endive / jambon	betterave / thon macédoine / surimi pamplemousse			
Plat	paupiette de veau côte de porc cœur de merlu sauce hollandaise	chipolatas / merguez rôti de bœuf paupiette de saumon	quiche lorraine tarte au fromage tarte au saumon	opération bol de riz sauté de veau	spycie de poulet cuisse de pintade dos de colin
Légume	pommes frites chou fleur au gratin salade	coquillettes poêlée forestière salade	céréales printanière de légumes salade	riz julienne de légumes salade	purée épinard à la crème salade
Produit laitier	fromage yaourt aux fruits	fromage gâteau de semoule	fromage mousse au chocolat	fromage flamby	fromage fromage blanc
Dessert	pomme biscuit kiwi	banane biscuit clémentines	ananas biscuit pruneau sec	orange biscuit poire	compote de pomme biscuit orange
Repas du soir	entrées variées escalope cordon bleu petits pois / carottes fromage glace	entrées variées cuisse de poulet lentilles flageolets fromage éclair au chocolat	entrées variées rôti de porc pommes fruits haricots verts ile flottante	entrées variées steak haché pommes smile yaourt nature 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