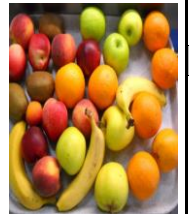




Saladerie



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée		melon maquereau vin blanc rosette carotte râpée œuf dur / surimi avocat / thon	friand saucisson ail / salami betterave / chèvre jambon sec salade de pâte pamplemousse	salade piémontaise rillettes salade de gésiers saumon fumé œuf dur museau	mousse de canard crêpe au fromage céleri rémoulade pâté de camapgne concombre taboulé
Plat	PAQUES	boudin noir cuisse de poulet basquaise paupiette de saumon	rougaille saucisse pintade au raisin merlu beurre blanc	sauté de veau galette poulet fromage dos de colin sauce suchet	carbonade de bœuf bio spyci de poulet calamars à l'Américaine
Légume		ratatouille pommes frites salade	riz brocolis salade	purée de carottes choux fleur au gratin salade	pâte torti courgettes salade
Produit laitier		fromage entremets vanille	fromage yaourt aux fruits	fromage gâteau de riz	fromage yaourt nature
Dessert		kiwi biscuit pomme	compote de pomme biscuit banane	poire biscuit abricots secs	clémentine biscuit ananas
Repas du soir		entrées variées côte de porc pomme fruit coquillettes fromage blanc fruit	entrées variées quiche lorraine tarte au saumon épinards glace fruit	entrées variées ailerons de poulet mexicaine petits pois / carottes yaourt nature sablé breton caramel beurre salé	

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