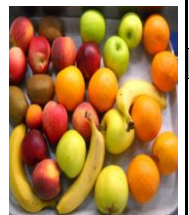




Saladerie



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrée	crevettes jambon blanc concombre taboulé crêpe au fromage maquereau moutarde	friand œuf dur mousse de canard museau avocat / thon salade de gésiers	salade niçoise carotte râpée saucisson sec tomate / maïs rillettes endive / noix	salami chorizo terriner de poisson rosette salade piémontaise sardine beurre pamplemousse	macédoine / surimi terriner de lapin chèvre chaud pavé au poivre céleri rémoulade endive au jambon
	bœuf bourguignon poisson meunière citron	langue de boeuf sauté de dinde madras cœur de merlu sauce beurre citron	quiche lorraine tarte au saumon tarte au fromage	rôti de porc carry de poulet dos de colin	sauté de veau kebab merlu sauce suchet
Légume	purée choux fleur au gratin salade	carotte petits pois / carottes lentilles salade	torti poêlée forestière salade	riz épinard salade	pomme frites julienne de légumes salade
Produit laitier	fromage mousse au chocolat	fromage entremets vanille	fromage fromage blanc	fromage entremets caramel	fromage yaourt aromatisé
Dessert	pomme biscuit banane	ananas biscuit kiwi	compote de pomme biscuit figes	poire crêpe au sucre clémentines	orange biscuit cocktail de fruit
Repas du soir	entrées variées hamburger pommes frites yaourt nature fruit	entrées variées merguez / chipolatas flageolets printanière de légumes fromage éclair au chocolat	entrées variées sauté de porc à l'ananas céréales tomates provençales fromage fruit	entrées variées hachis parmentier 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