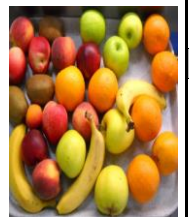




Saladerie



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	friand melon salade de gésiers concombre jambon blanc museau	sardine beurre salade piémontaise jambon sec / melon betterave / chèvre crevette pâté de lapin	pâté de foie taboulé saumon fumé céleri rémoulade saucisson sec / ail macédoine / surimi	crêpe au fromage pamplemousse rillettes maïs / thon / œuf salami carottes râpées	endive / jambon mousse de canard pâté de foie quiche lorraine avocat / thon radis / beurre
	sauté de dinde jambalaya navarin d'agneau tarte au saumon	cheese burger boudin noir cœur de merlu	bœuf / carottes rôti de porc dos de colin sauce beurre citron	palette de porc poulet certifié calamars à l'Américaine	brochette de dinde côte de porc filet de hoki sauce suchet
Légume	duo de courgettes tajine de légumes céréales salade	pommes frites cœur de céleri salade	riz haricots verts salade	coquillettes brocolis salade	purée endives braisées salade
	fromage fromage blanc	fromage entremets chocolat	fromage flan nappé caramel	fromage crème brûlée	fromage glace
Dessert	fraises biscuit ananas	pomme biscuit clémentines	banane biscuit cocktail de fruits	compote de pommes biscuit orange	poire biscuit kiwi
	entrées variées raviolis salade yaourt aux fruits biscuit	entrées variées sauté de poulet au lait de coco choux fleur lentilles tarte au citron fruit	entrées variées tariflette salade ile flottante biscuit	entrées variées spycie de poulet petits pois / carottes fromage fromage blanc / fraise	

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