



Saladerie



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	melon salade niçoise carottes râpées sardine jambon sec rosette	salami friand crevettes œuf dur céleri rémoulade rillettes	endive / jambon museau taboulé saumon fumé saucisson sec jambon / macédoine	salade piémontaise mousse de canard avocat / thon concombre tomate / maïs pavé au poivre	terrine de lapin pastèque pamplemousse salade de pâtes betterave / mâches salade de gésiers
Plat	escalope cordon bleu filet de pintade cœur de merlu beurre blanc	sauté de canard à l'orange chipolatas / merguez paupiette de saumon	rôti de porc cuisse de poulet dos de colin sauce crevettes	galette poulet fromage langue de bœuf cassolette de poisson	rôti de bœuf bio sauté de porc filet de merlu sauce suchet
Légume	purée julienne de légumes salade	semoule coucous ratatouille salade	petits pois / carottes choux fleur au gratin salade	lentilles / flageolets tomate provençale salade	pomme frite épinards salade
Produit laitier	fromage yaourt aromatisé	fromage entremets chocolat	fromage fromage blanc	gâteau de riz	fromage glace
Dessert	pomme biscuit kiwi	banane biscuit cocktail de fruit	fraise biscuit compote de pommes	ananas biscuit nectarine	poire biscuit pêche
Repas du soir	entrées variées sauté de dinde jambalaya riz glace fruit	entrées variées pâte à la bolognaise salade fromage fruit	entrées variées croque monsieur pizza tarte aux poireaux salade petit suisse biscuit	entrées variées brochette de dinde haricots verts fromage tarte aux pommes	

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