

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre  Pâté Quiche	Pastèque  Saucisson à l'ail Macédoine		Concombres  Œuf dur mayonnaise Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes au surimi Tomate vinaigrette  Charcuterie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde  Poisson du jour Semoule Haricot vert	Lasagnes de légumes  Boulette de soja à la tomate  Salade verte Tortis 		Colin Cordon bleu Pommes persillées Cougettes sautées 	Emincé de bœuf  Filet de lieu Carottes Vichy Blé 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison  Choux à la vanille Yaourt	Poire au chocolat Fruit de saison  Liégeois		Yaourt Fruit de saison  Eclair	Fromage blanc Gâteau maison  Compote

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

