

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Salade de chou blanc Cordon bleu Carottes braisées Macaronis Carré de l'Est Fruit frais	Haricots verts à l'échalote <b>Cassoulet</b> Fromage blanc Pomme au four	Salade de cervelas Poule sauce suprême Riz aux petits légumes Yaourt nature Fruit frais	Salade d'endives aux pommes <b>Hachis Parmentier</b> Salade Verte Brie Ile flottante	Crêpe au fromage Cœur de merlu aux fines herbes Tombée de chou chinois Semoule Yaourt aromatisé Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Normandin de veau sauce au bleu Haricots beurre persillés Pommes röstis Cantadou ail et fines herbes Mousse au chocolat noir	Salade, crevettes, Emincé de porc sauce aigre douce Riz créole Poêlée asiatique Tomme blanche Beignet aux pommes
<b>Dîner</b>	Potage légumes Quiche lorraine Salade mêlée (Salade, tomates, persil, ail) Crème dessert praliné	Œuf dur <b>Gratin de Pâtes aux Jambon</b> Fruit frais	Potage au butternut Croque-Monsieur Salade Verte Semoule au lait	Potage Parmentier Tortis au saumon (Tortis, saumon, crème, champignons) Compote poire	<b>!</b> Carpaccio de betteraves au fromage frais (cancôillotte) Jambon grillé Purée de céleri - pomme de terre Flan nappé caramel	Taboulé Pilons de poulet au paprika Brunoise provençale (courgette, poivrons jaunes et rouges, tomates aubergines, oignons) Fruit frais	Velouté de bolets Lasagnes bolognaises Compote aux fruits

 Recette régionale

 Recette du Chef  
Bernard Leprince

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2