

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Choux rouges aux pommes	Saucisson à l'ail cornichons	Salade verte	Courgette vinaigrette	Œufs dur mayonnaise	Coleslaw	Aspic de légumes
	Aiguillettes de poulet rôti aux herbes	Nuggets de poisson	Steak haché sauce au poivre	Saucisses de volaille grillées aux herbes	Gratin de la mer	Boulette d'agneau	Rôti de porc au thym
	Purée de carottes	Epinards	Frites	Boulgour	Pommes vapeur	Ratatouille	Pommes dauphine
	Fromage	Semoule	Yaourt nature	Piperade	Brunoise de légumes	Pâtes	Fromage
	Entremet au chocolat	Fromage portion	Compote de pommes	Fromage	Fromage	Fromage portion	Fromage
		Fruit frais		Sorbet framboise	Fruit frais	Entremets caramel	Gâteau basque
Dîner	Macédoine vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux oignons rouges	Betteraves vinaigrette	Velouté de chou fleurs	Haricots verts vinaigrette	Potage de légumes
	Croque-monsieur	Quenelles	Rôti de dinde aux pruneaux	Pâtes aux 3 légumes façon bolognaise	Légumes farcis	Quiche au poireau et dès de jambon	Hachis parmentier
	Salade	Riz créole	Poêlée de légumes		Blé tendre		
	Fruit frais	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Fruit frais	Compote de pêches	Fruit frais	Lait gélifié chocolat



Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

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

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.