

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Céleri rémoulade	Pâté de foie, cornichons	*****	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Surimi Mayonnaise	 Brunoise de betteraves rouges aux fruits secs et coriandre
	Echine de porc ½ sel	Escalope viennoise sauce tomate		Paupiette de veau sauce moutarde	Marée du jour sauce curry et lait de coco	Chili con carne	Cuisse de poulet rôtie
	Aux lentilles et carottes	Chou romanesco	Menu Festifs	Poêlée de Légumes aux oignons	Poireaux à la crème	Riz	Haricots beurre à l'ail
	Fromage	Riz pilaf		Coquillettes	Blé		Frites
	Crème dessert vanille 	Fromage portion		Fromage	Fromage	Fromage portion	Fromage
		Fruits au sirop	*****	Fruit frais	Clafoutis aux fruits	Fruit frais	Pâtisserie
Dîner	Salade verte 	*****	Potage de légumes	Salade chou rouge aux pommes	Bouillon de bœuf alphabet	Salade verte aux croûtons	Velouté de chou-fleur
	Quenelles gratinées sauce aurore	Menu Festifs	Quiche au thon	Saucisses de Strasbourg	Crêpe jambon fromage	Boulettes de soja tomate basilic	Filet de colin meunière
	Haricots verts		Salade composée	Purée de pommes de terre	Poêlée Bretonne (carottes, chou-fleur, haricots verts, brocolis pommes rissolées)	Penne sauce tomate	Ecrasée de Patate douce
	Ananas	*****	Entremets praliné	Mousse chocolat au lait	Banane	Liégeois vanille	Fruit frais

 Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂