





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI Repas végétarien
	F E R I E	Macédoine de légumes mayonnaise	Salami*	Salade de tomates bio	Salade verte Iceberg
		Dos de colin sauce acidulée	Sauté de poulet Orange-coco**	Sauté de boeuf** sauce tomate	Palet italien végétarien
		Haricots verts bio à l'ail	Riz bio	Duo Ratatouille et Riz	Boullour bio et courgettes bio
		Cantal + confiture	Fruit bio	Pointe de brie	Yaourt vanille La Vache Occitane

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas végétarien	VEENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de boeuf sauce forestière**	Repas froid	de tomates	Hoki sauce Finlandaise
	Poulet aux olives**	Blé bio	Melon	Steak de soja au curry	Brocolis bio
	Haricots beurre persillés	Emmental bio	Salade italienne au thon	Torsades bio + Emmental râpé	Yaourt aux fruit
	St Nectaire + confiture	Fruit	Petit-Suisse aux Fruits	Yaourt à boire fraise	Fruits

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc sauce aux oignons*	Crêpes au fromage	Tomates bio vinaigrette	Bolognaise de lentilles bio	Salade verte Iceberg + dés de mimolette
	Courgettes sautées bio	Filet de colin Sauce Normande	Rôti de veau aux herbes**	Torsettes + Emmental râpé	Sauté de dinde miel abricot**
	Tomme blanche	Purée d' Epinards bio	Haricots verts	Fromage blanc vanille	Carottes Vichy
	Crêpe au chocolat	Pont l'Evêque + miel	Tarte abricots	Fruit	Fruit bio

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Plat complet	Céleri fromage blanc et paprika	Rôti de porc sauce charcutière*	Salade Lilloise (Chou-blanc, mimolette)	Repas Froid
	Raviolis de bœuf**	Filet de hoki sauce Brestoise	Carottes bio sautées	Curry de légumes	Melon
	Flan au chocolat	Blé	Camembert	Riz bio aux raisins secs	Salade Napoli aux dés de jambon* + dés d'Emental
	Fruit	Yaourt sucré La Vache Occitane + spéculoos	Fruit	Fruit	Clafoutis aux pommes

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »