

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise * Riz à l'ananas et avocat* Salami et cornichons * Emincé* bicolore	* Céleri* aux pommes * Pamplemousse* Saucissons panachés Oeuf sauce Gribiche	* Carottes* râpées * Chou blanc* aux lardons Macédoine au jambon Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte	Potage Betteraves vinaigrette Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Filet de merlu au citron</i> <i>Andouillette sauce moutarde</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Semoule</i>	<i>Rôti de porc au jus</i> <i>Brochette de dinde</i> <i>Frites</i> <i>Chou braisé</i>	<i>Paëlla</i> <i>Côte de porc sauce aux champignons</i> <i>Riz</i> <i>Blettes sauce Béchamel</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Steak haché à la tomate</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Farfalles</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	* Fruit frais* Yaourt aromatisé Pomme cuite Gâteau Bulgare	Yaourt nature sucré Crème dessert Paris - Brest * Fruit frais*	* Fruit frais* Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Tarte au chocolat Tiramisu Crème dessert * Fruit frais*
	Piémontaise Filet de merlu au citron Julienne de légumes Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais*	Céleri* aux pommes Rôti de porc au jus Frites Chou braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Carottes* râpées Paëlla Fromage ou Laitage Fruit frais*	Potage Mijoté de bœuf à la tomate Gratin de chou-fleur Farfalles Fromage ou Laitage Tarte au chocolat



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

Produits locaux
 * Le pain

