












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au surimi  Riz à l'ananas et avocat* Terrine de saumon  Emincé* bicolore	Potage  Pamplemousse* Haricots blancs au basilic Oeuf sauce Gribiche	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon  Chou blanc* aux lardons Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelottes	 Salade, emmental, jambon et pommes* Betteraves vinaigrette Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Andouillette sauce moutarde</i>  <i>Julienne de légumes</i>  <i>Semoule</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Coq au vin</i>  <i>Frites</i>  <i>Chou braisé</i>	<i>Paëlla</i> <i>Côte de porc sauce aux champignons</i>   <i>Riz</i>  <i>Salsifis à la tomate</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pâtes à la bolognaise</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* Mousse au chocolat Gâteau Bulgare Yaourt aromatisé Pomme cuite	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Beignet  Fruit frais*	 Fruit frais* Tiramisu Banane abricotine au chocolat Crème brûlée maison	Galette des rois Liégeois à la vanille Crème dessert  Fruit frais*
	Pommes de terre au surimi Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais*	Potage Mijoté de bœuf à la tomate Frites Chou braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Saucissons panachés Paëlla  Fromage ou Laitage Fruit frais*	Salade, emmental, jambon et pommes* Rôti de porc à la Dijonnaise Gratin de chou-fleur Farfalles Fromage ou Laitage Galette des rois



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

 **Producteurs locaux**  
\* Le pain

 **Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises**