

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise à la volaille	Friand au fromage	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Emincé de volaille LNA sauce napolitaine	Haché au bœuf VBF sauce barbecue	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Sauté de volaille dijonnaise	Paupiette de dinde au jus
Déclinaison	Tortellonis provençale sauce tomate	Blésotto à la courgette		Moussaka végétale	Croustillant fromager
GARNITURE	Purée de pommes de terre Aubergines grillées	Courgettes sautées Blé pilaf	Carottes Vichy Farfalles	Beignets de choux-fleurs Riz nature	Purée de pommes de terre Brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré président	Pont l'évêque AOP	Bûchette lait mélange	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit	Crème dessert praliné	Fruit	Paris Brest
LES GOUTERS	Carré fraise Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Jus multifruits	Galettes St Michel Lait fraise Compote HVE	Moelleux chocolat Lait Fruit	Sablé des Flandres Lait chocolat Fruit



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : ESBLY

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)