






LUNDI
01/04
ENTREES
H1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V3
FÉRIÉ
LAITAGES
L3
DESSERTS
D1

Menu Végétarien


02/04
ENTREES
H1
Salade de maïs 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Rigolos au fromage
+ salade verte 
LAITAGES
L2
DESSERTS
D1
Compote pomme banane 

MERCREDI
03/04
ENTREES
H1
Betteraves en salade 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Boules de bœuf en sauce
LAITAGES
L1
Blé
DESSERTS
D1
Fruit

JEUDI
04/04
ENTREES
H1
Potage 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Poisson meunière 
Carottes persillées 
LAITAGES
L2
Velouté aux fruits 
DESSERTS
D1

ENTREES
H2
Œuf dur sauce cocktail 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Filet de poulet en sauce 
Flageolets
LAITAGES
L1







DESSERTS
D1
Dessert de Pâques 

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)	 Pêche responsable	 Porc français	 Certification environnementale niveau 2	 Origine France	 Haute valeur environnementale
--	---	---	---	--	---

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.