




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, jambon et fromage Friand au fromage Tomates à l'huile d'olive Râpé de légumes vinaigrette  Salade Bar'	Carottes au citron  Concombres et fromage de brebis Rillettes de sardines et toast Cake aux légumes et curcuma Salade Bar'	Salade de blé au poulet  Cervelas vinaigrette Verrine d'avocat et crevettes Céleri vinaigrette  Salad'bar	Journée pédagogique	Férialé : 1er Mai
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poisson meunière Sauté de canard à l'orange Epinards à la crème/boulgour	Paupiette de veau Escalope de volaille sauce au poivre Riz/purée de légumes	Rôti de porc à la moutarde Tomates farcies au bœuf Petits pois  Poêlée du chef 		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
DESSERTS	Fruit frais  Panna cotta au coulis de mangue Tarte aux pommes Compote Dessert du jour	Crème dessert au chocolat Fromage blanc au miel et muesli Semoule au lait Entremets à la vanille Dessert du jour	Muffin Cocktail de fruits Tiramisu aux Spéculoos Yaourt velouté aux fruits Dessert du jour		
	Salade de pommes de terre, jambon et fromage Filet de poisson meunière Epinards à la crème/boulgour Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes au citron Paupiette de veau Riz/purée de légumes Fromage ou laitage Crème dessert au chocolat	Salade de blé au poulet Rôti de porc à la moutarde Petits pois Fromage ou laitage Muffin	Journée pédagogique	Férialé : 1er Mai

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

 Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'agriculture biologique.

 Légumes Party et plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.