



# LE MENU DE LA SEMAINE

3/10


au

7/10

## LUNDI

Salade Coleslaw

Tajine de fruits de mer  
safrané

 Semoule Bio

Saint Paulin

Yaourt nature Local Bio



## MARDI

Salade de pommes de terre  
aux légumes et thon

Haut de cuisse de volaille  
sauce curry \*(Escalope  
Végétale)



Haricots verts (Région)  
cuisinés

Carré Ligueil

Fruit

## MERCREDI

Concombre au fromage  
blanc ciboulette ail et  
citron

Omelette fraîche



Gratin dauphinois du chef



Edam

Fromage blanc Local



## JEUDI

Macédoine Vinaigrette



Chili sin carne

Riz et poivrons Tomate à  
l'ail

Petit suisse aux fruits



Fruit

## VENDREDI

Roulade de volaille  
\*(Euf dur mayonnaise)



Sauté de bœuf Local aux  
oignons doux \*(Boules  
soja)



Frites

Samos

 Pomme Locale



## LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Viande Bovine  
Française (VBF)



Local



Plat  
végétarien



De saison

*Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*