



SEMAINE 96 du 02 AU 06/09/2024



MENU  
SCOLAIRE

LUNDI  
2

MARDI  
3

MERCREDI  
4

JEUDI  
Nouveau Vegetarien

VENREDI  
6

Entrée	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
Vieilles	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3
	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3
	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3
Accompagnement	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
Fromage	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
Laitage / Dessert	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1
	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1
	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1	D2	D1

Certains plats aromatisés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



pêche responsable

LEGENDE



porc français



œufs de poules élevées en plein air

\* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, tomate, maïs, vinaigrette

VEAU AUX OLIVES: sauté de veau, carottes, oignons, olives, sauce tomate

CHOU COLESRAW : chou et carottes rapés, mayonnaise

LEGUMES GLACÉS: carottes, haricots beurre, haricot verts, sucre, poivre

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



SEMAINE 37 du 09 AU 13/09/2024



MENU SCOLAIRE

**LUNDI**  
*Menu Vegetarien*

**MARDI**  
10

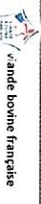
**MERCREDI**  
11

**JEUDI**  
12

**VENREDI**  
13

Entrée	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3			
 CAROTTES RAPEES	SALADE TRIOLO	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE DE BLE	TOMATE AU SEL	 PATISSERIE SALEE (ss viande)	TABOULÉ	SALADE FANTAISIE	GELERI RENOULADE	SALADE VERTE AUX CROQUONS	 POTAGE	"ROSSETTE"	*PATE DE CAMPAGNE*	POTAGE	ŒUF DUR	VINAIGRETTE
 FILET DE POULET EN SAUCE	POULET ROTI	SAUCISSE KNACKIS DE VOLAILLE	CHIESBURGER + KETCHUP	BRANDADE PARMENTIERE	 HACHÉ DE BŒUF	CORDON BLEU	EMINGE DE DINDE SAUCE TOMATE	ŒUF DURS AURORE	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	 PIZZA AU FROMAGE	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	CROC FROMAGE	FISH BURGER	OMELETTE	
 PETITS POIS	PATES AU FROMAGE	PURÉE	POMMES NOISETTES	PLAT COMPLET	 CAROTTES	POêLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR	ÉPINARDS GRÈME	 PLAT COMPLET + SALADE	RECOTS BEURRE TOMATES	BROCCOLIS CREME	PRINTANIERE DE LEGUMES	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	
 Fromage	EMMENTAL	FROMAGE	GOUDA	TARTARE	 Fromage	EMMENTAL	FROMAGE	GOUDA	TARTARE	 Laitage / Dessert	COMPOSITE POMME ABRICOTS	FRUIT	MUFFINS	FLAN VANILLE	
 Laitage / Dessert	LAITAGE	MADELEINE	MAESTRO CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	 Laitage / Dessert	LAITAGE	MADELEINE	MAESTRO CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ		COMPOSITE POMME ABRICOTS	FRUIT	MUFFINS	FLAN VANILLE	

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



\* : présence de viande porcine dans le plat  
os pommes virement du sud ouest.



œufs de poules élevées en plein air

LEGENDE

SALADE TRIOLO: chou rouge et chou blanc, céleri rapé, vinaigrette  
 CARIY: œufs durs, sauce tomate, curcuma, curry, polivron, ail, oignon  
 COLONBO DE PORC: sauté de porc, curry, oignon, polivron, crème  
 FARANDOLE DE LEGUME: salafis, courgettes, carottes, beurre lié  
 CHOU FLEUR SAUCE AURORE: chou fleur, béchamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade  
 SALADE FANTAISIE: carottes, pomme, radis secs, vinaigrette  
 Nos entrées légumes/fécules et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



*Menu végétarien*

SEMAINE 98 du 16 AU 20/09/2024



**MENU SCOLAIRE**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENSDREDI**

	20			21			22			23			24		
Entrée	H1	CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ	7	H1	CELE D'UR COCCTAIL	7	H1	SALADE DE MAIS	7	H1	CAROTTES RAPÉES	7	H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	7
	H2	SALADE DE BIÉ		H2			H2	SALADE DE SURIAMI MAYONNAISE		H2	MELON A DECOUPER		H2	SALADE DE RIZ	
	H3	POTAGE		H3	MENU ANTIGASPI		H3	*SALADE DE CERVELAS*		H3	POTAGE		H3	SALADE DE LENTILLES	
Viande	V1	EMINCE DE DINDE	6	V1			V1	*CHIPOLATAS*		V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*		V1	CALAMARS A LA ROMAINE	
	V2	HACHÉ DE BŒUF		V2	BOULETTES SOJA SAUCE TOMATES	7	V2	*QUICHE*		V2	RAVIOLIS AU BEUF	7	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	
	V3	STEAK DE SOJA		V3			V3	OMELETTE		V3	POISSON PANÉ		V3	ESCALOPPE VIENNOISE	
Accompagnement	L1	ÉLAGEOLETS		L1			L1	PURÉE		L1	POMMES VAPEUR		L1	TORTI	7
	L2	CAROTTES PERSILLÉES		L2	HARICOTS VERTS POMME DE TERRE	7	L2	SALADE VERTE		L2	PLAT COMPLET	7	L2	GARNITURE CATALANE	
	L3	POBLE DE LÉGUMES	7	L3			L3	HARICOTS BEURRE	7	L3	RATATOUILLE		L3	BROCOLIS BRCHAMEL	7
Fromage	F	GOUDA		F	GOULOMMERS A LA COUPE	7	F	VACHE QUI RIT		F	BRIE A DECOUPER		F	FROMAGE	7
Laitage / Dessert	D1	MAESTRO VANILLE		D1	BROWNIE A DECOUPER		D1	YAOURT SUCRÉ		D1	COMPOTE DE FRUITS	7	D1	FRUIT	
	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	7	D2			D2	MOSAÏQUE DE FRUITS		D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ		D2	VELOUTE AUX FRUITS	

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

**LEGENDE**

viande bovine française  
 les pommes viennent du sud ouest.

Pêche responsable

origine France

poules élevées en plein air

haute valeur environnementale  
 certification environnementale niveau 2

CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ: chou rouge rapé, miel, vinaigrette  
 SALADE TRILO: rapé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette  
 POLEE VILAGEOISE: pdt, champignons, saucisses francort, saucisson à l'ail, oignons, légumes, tomate, ail, persil  
 SALADE DE CERVELAS: pdt, cervelas, vinaigrette  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.  
 Nos entrées légumes/écueils et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



SEMAINE 39 du 23 AU 27/09/2024

MENU  
SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

23

*Nouveau végétarien*

25

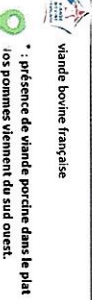
26

27

Entée	23			25			26			27		
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
Vande	V1	POULET ROTI	V1	CROQUE TOUT FROMAGE	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	ACRAS DE MORUE	V1	HACHÉ DE BŒUF	V1	HACHÉ DE BŒUF
	V2	CORDON BLEU	V2	*CHIPOLATAS*	V2	HACHÉ DE BŒUF	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	*RIZ CANTONNAIS*	V2	*RIZ CANTONNAIS*
	V3	NUGGETS DE BLE	V3	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V3	GŒUS BROUILLÉS A LA TOMATE	V3	*RIZ CANTONNAIS*	V3	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V3	BOULES DE BŒUF EN SAUCE
Accompagnement	L1	ERITES AU FOUR	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PATES	L1	SEMIOULE	L1	SEMIOULE
	L2	CAROTTES PERSILLEES	L2	PETITS POIS	L2	BROCCOLIS/EMMENTAL RAPE	L2	CURRY CHOU FLEUR	L2	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
	L3	POELEE LEGUMES	L3	RATATOUILLE	L3	BLETTES A LA TOMATE	L3	HARICOTS VERTS	L3	SALSIFIS	L3	SALSIFIS
Fromage	F	PETIT LOUIS	F	CAMENBERT COUPE	F	MINOLETTE	F	FROMAGE	F	EMMENTAL	F	EMMENTAL
	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	YAOURT MATURE SUCRÉ	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS
Laitage / Dessert	D2	FRUIT	D2	YAOURT AROMATISÉ	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D2	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D2	FRUIT	D2	FRUIT

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



SALADE DE POIS ORIENTALE: petits pois et pois chiche, menthe, tomate, curry, cumin, vinaigrette  
GARNITURE 3 LEGUMES: pdt, haricots verts, carottes, persillade  
SALADE LIÉGEOISE: pdt, dés de poulet, haricots verts, vinaigrette  
RIZ CANTONNAIS: riz, dés de jambon, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja  
Nos entrées légères/fécules et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 40 du 30 AU 04/10/2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

30

1

2

3

From végétarien

Entrée	H1	SALADE AUX AGRUMES	H1	MASCARONNE DE CRUQUETTES	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	RADIS BEURRE	H1	SURIMI MAYONNAISE
	H2	*ROSETTE*	H2	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	H2	SALADE DE RIZ	H2	TARQUILLÉ	H2	SALADE HARCOTS VERTS
	H3	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	POTAGE	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	*MORTADELLE*	H3	POTAGE

Viande	V1	CORDON BLEU	V1	ŒUF ET DE POULET EN SAUCE	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	HACHÉ DE BŒUF	V1	PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE TOMATE
	V2	POULET ROTI	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	BOULLES DE BEUF EN SAUCE	V2	POISSON MEDIUMÈRE	V2	*CHIPOLATAS*
	V3	STEAK DE SOJA	V3	CALMARS A LA ROMAINE	V3	NUGGETS DE BLÉ	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	V3	OMLETTE

Accompagnement	L1	FLAGEOLETS	L1	POMMES NOISETTE	L1	BLÉ	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET
	L2	HARCOTS BEURRE	L2	CAROTTES	L2	PIPERADE	L2	PURÉE DE LÉGUMES	L2	POMMES VAPEUR
	L3	GRATIN DE COURGETTES	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L3	HARCOTS VERTS	L3	ÉPINARDS CRÈME

Fromage	F	SAMOS	F	PETIT LOUIS	F	GOUDA	F	BUCHE CHEVRE A COUPER	F	FROMAGE
---------	---	-------	---	-------------	---	-------	---	-----------------------	---	---------

Laitage / Dessert	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	FRUIT	D1	PROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	MOELLEUX CHOCOLAT
	D2	LAITAGE	D2	PETIT SUISSE SUCRÉ	D2	FLAN NAPPÉ CARAMEL	D2	COMPOTE POMME BANANE	D2	YAOURT AROMATISÉ

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



- \* : présence de viande porcine dans le plat
- vos pommes viennent du sud ouest.
- MASCARONNE DE CRUQUETTES: chou blanc, carotte rapée, vinaigrette
- PÂTES TEDDY CHEESE: petits pâtes en forme d'ours fourrés de fromage ricotta et mozzarella sauce tomate
- SALAD' AUX AGRUMES: pamplemousse, maïs, tomate, palmier, vinaigrette
- FARANDOLE DE LÉGUMES: salifs, carottes, courgettes, persillade
- POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate
- SALADE AUTOMNALE: céleri rapé, pomme fruit, noix, vinaigrette
- LÉGUMES GLACÉS: carres, haricots beurre, haricots verts, sucre
- Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
- Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 41 du 07 AU 11/10/2024



Menu Vegetarien

MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENSDREDI

Entrée	7			8			9			10			11		
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
Pâtisserie Sale				CELERI REMOULADE			TOMATE ENTIERE			CAROTTES RAPEES			MACEDONE VINAGRETTE		
				SALADE DE POMME DE TERRE			TABOULE			DUO DE CRUDITES			SALADE DE PATES		
				*SAUCISSON A L'AIL*			POTAGE			GEUF DUR VINAGRETTE			HOUMOUS		
Potage															
				SAUTE DE BREUE EN SAUCE			*ROTI DE PORC*			POISSON MEUNIERE			CORDON BLEU		
				PAUPIETTE DE VEAU			ESCALOPE VIENNOISE			HOT DOG A MONTER			ROTI DE DINDE		
Nuggets de Bœuf				BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE			OMELETTE			CROQUE FROMAGE			HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN		
Pommes Noisette				PETITS POIS			PATES			RIZ			POMMES VAPEUR		
				COURGETTES			CHOU FLEUR			ENTRES AU FOUR			SALSIFIS PERSILLÉS		
				HARICOTS BEURRE			AUBERGINES			PIPERADE			PLAT COMPLET		
Fromage				TARTARE			EDAM			FROMAGE			YAGHE QUI RIT		
Laitage / Dessert				ERUIT			FROMAGE BLANC SUCRÉ			FRUIT			YAOURT NATURE SUCRE		
				PETIT SUISSE AUX FRUITS			YAOURT AROMATISÉ			COMPOTE			BISCUIT		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

viande bonne française  
: présence de viande porcine dans le plat  
: les pommes viennent du sud ouest.

Pêche responsable  
: coeurs de poules élevés en plein air

plat vegetarien

CHOU COLESLAN: carottes et chou rapé, mayonnaise  
PARANDOLE DE LEGUMES: salsifis, courgettes, carottes, persillade  
HACHIS PARMENTIER VEGE: purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage  
HOUMOUS: pois chiche, lentilles, oignon, cumin, huile, moutarde, curry, vinaigre, crotons  
EGRENE DE BREUF A LA GRECQUE: egrene de bœuf, sauce tomate, oignon, subergine  
SALADE HAWAÏENNE: riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuifinés par nos chefs.  
Nos entrées (égumes)/recuits et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



SEMAINE 42 du 14 AU 18/09/2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

14

15

16

17

*Menu végétarien*

Entrée	H1	DUO DE CRUDITES	H1	BETTERAVES AU COLA	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H1	MELON ENTIER A VIDER ET TAILLER	H1	TOMATES EN SALADE
	H2	SALADE DE RIZ	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE HOMME DE TERRE	H2	SALADE DE LENTILLES	H2	SALADE DE PATES
	H3	PATISERIE SALÉE (ss viande)	H3	POTAGE	H3	SURIMI MAYONNAISE	H3	POTAGE	H3	*PATE DE CAMPAGNE*

Viande	V1	*SAUTE DE PORC AUX OLIVES	V1	PAUPELLE DE VEAU EN SAUCE	V1	BOULETTE DE BŒUF	V1	CALAMARS A LA ROMAINE	V1	TORTILLONNIS RICOTTA EPINARDS
	V2	ROTI DE DINDE	V2	*SAUCISSE DE STRASBOURG*	V2	CORDON BLEU	V2	SAUTE DE BŒUF ITALIEN	V2	HACHÉ DE BŒUF
	V3	STEACK DE SOJA	V3	ESIL AND CHIPS	V3	Œufs BROUILLES AU FROMAGE	V3	*ROTI DE PORC*	V3	OMELETTE

Accompagnement	L1	LENTILLES	L1	POMMES NOISETTE	L1	POMMES DE TERRE HARCOTS VERTS	L1	SEMOLLE	L1	PLAT COMPLET
	L2	POÛLÉE DE LÉGUMES	L2	CHOU FLEUR	L2	SALSIFIS	L2	GARNITURE CATALANE	L2	POMMES VAPEUR
	L3	GRATIN DE COURGETTES	L3	HARCOTS BEURRE	L3	ÉPINARDS CRÈME	L3	BROCCOLIS BÉCHAMEL	L3	CAROTTES

Fromage	F	MINI-MOINETTE	F	COULOMMIERS A COUPER	F	EMMENTAL	F	FROMAGE	F	TARTARE
	D1	MOSAIQUE DE FRUITS	D1	MUSELIN PETITES DE CHOCOLAT	D1	CRÈME CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	VELOUTE FRUITS
Laitage / Dessert	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D2	LAITAGE	D2	MAESTRO VANILLE	D2	YAOURT AROMATISÉ	D2	COMPOTE DE FRUITS

Certains plats aromatisés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



\* : présence de viande porcine dans le plat  
 Nos pommes viennent du sud ouest.

PAELLA AU POULET: riz, poulet, chorizo, petits pois, oignon, fruits de mer, poivrons, curcuma  
 DUO DE CRUDITES: carottes et céleri rapés, mayonnaise  
 NOTIOTT EN BOULETTES: boules de bœuf, sauce créme, brunoise de légumes, muscade  
 CURRY WOLST DE BANQUORT: saucisse francfort, curry, gingembre, sucre, sauce tomate, oignon  
 GARNITURE GEMISE: pomme de terre, carotte, chou fleur, bouillon de légumes  
 Nos entrées légères/frais et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



Miam Vegetarien

SEMAINE 49 du 21 au 25 Octobre 2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI

21

Entrée	H1	SALADE TRIOLO	X
	H2	PÂTISSERIE (ss viande)	
	H3	POTAGE	

22

Entrée	H1	SALADE DE MAIS	
	H2	TARBOULE	X
	H3	HARICOTS VERTS FORESTIERS	

23

Entrée	H1	TOMATES CROC SEL	
	H2	SALADE DE LENTILLES	X
	H3	POTAGE	

24

Entrée	H1	RADIS BEURRE	
	H2	SALADE CORAIL	X
	H3	*ROSETTE*	X

25

Entrée	H1	CONCOMBRES A LA GRECQUE	
	H2	SALADE DE PÂTES	X
	H3	POTAGE	X

Viande	V1	SAUTE DE VEAU MARENGO	X
	V2	*SAUTE DE PORC CUISINE*	
	V3	CEUPS BROUILLES AU FROMAGE	X

Viande	V1	*CHIPOLATAS*	X
	V2	POULET ROTI	
	V3	ESCALOPE PANEE VEGETARIENNE	X

Viande	V1	ERICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	
	V2	HACHÉ DE BŒUF	X
	V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	X

Viande	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	
	V2	*ROTI DE PORC*	X
	V3	CALAMARS A LA ROMAINE	X

Viande	V1	PAUPIETTE DE VEAU CUISINÉ	X
	V2	BLANQUETTE DE POISSON	
	V3	CEUPS DURS A LA TOMATE	X

Accompagnement	L1	LENTILLES	X
	L2	GARNITURE BRETONNE	
	L3	HARICOTS BEURRE	

Accompagnement	L1	POMMES NOISETTE	
	L2	CHOU FLEUR	X
	L3	HARICOTS PLATS PROVENCALE	

Accompagnement	L1	POMMES VAPEUR	
	L2	RIZ	X
	L3	POELLE LE LEGUMES	

Accompagnement	L1	PATES	X
	L2	CAROTTES	
	L3	FARANDOLE DE LEGUMES	

Accompagnement	L1	SEMOLLE	X
	L2	CELEBI CREME	
	L3	HARICOTS VERTS	

Fromage	F	EDAM	X
---------	---	------	---

Fromage	F	CHANTENEIGE	X
---------	---	-------------	---

Fromage	F	VACHE QUI RIT	X
---------	---	---------------	---

Fromage	F	GOUDA	
---------	---	-------	--

Fromage	F	FROMAGE	X
---------	---	---------	---

Laitage / Dessert	D1	COMPOTE	
	D2	LAITAGE	X

Laitage / Dessert	D1	YAOURT NATURE SUCRE	X
	D2	MAESTRO VANILLE	

Laitage / Dessert	D1	FRUIT	
	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	X

Laitage / Dessert	D1	TARTE AUX POMMES	X
	D2	FLAN VANILLE	

Laitage / Dessert	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	X
	D2	FRUIT	

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande bovine française

\* : présence de viande porcine dans le plat  
Nos pommes viennent du sud ouest.



origine France



Pêche responsable

œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien

SALADE TRIOLO: chou rouge et blanc rapé, céleri, vinaigrette  
 CEUPS FACON CHIMAY: œuf dur, champignons, béchamel  
 HARICOTS FORETIERS: haricots verts, champignons, échalote, vinaigrette  
 SALADE CORAIL: pdt, surimi, mayonnaise  
 GARNITURE BRETONNE: pdt, chou fleur, courgettes, beurre lié  
 FARANDOLE DE LEGUMES: salafis, carottes, courgettes, persillade  
 BLANQUETTE DE POISSON: filet de poisson, crème, champignons  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.  
 Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.