
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté forestier*	Salade verte 		Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Ebly aux champignons	Buchette		Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Kiri 	Compote de pommes 		Pâtisserie	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat				Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote  
**Carottes à la marocaine:** carottes, poivrons, raisins sec, cumin  
**Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives  
**Salade brésilienne :** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc