

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	taboulé 	cœur de palmier, mais, tomates 		terrine de légumes 	betteraves BIO
Plat principal 	poulet en rougail 	 effiloché de bœuf 		 flammekueche 	dofish de colin 
Légumes 	 choux romanesco	BIO purée de carottes 		salade verte	pommes vapeur
Produit laitier 	yaourt au sucre de canne			BIO camembert	
Dessert 	poire BIO	tiramisu		mirabelles au sirop	BIO ile flottante



plat élaboré par les cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



produits issus de l'agriculture biologique

