

LUNDI

Salade de **riz** niçoise (riz, thon, haricots verts, tomates, olives)



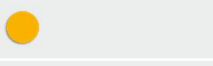
Emincé de porc aux champignons



Duo de légumes (**carottes** - panais)



Tomme de Savoie



Banane



MARDI

Taboulé (semoule, tomates, poivrons, menthe, citron etc.)



Saucisse de volaille



Julienne de légumes



Chèvre



Duo Kiwi et orange



MERCREDI

Endives et **carottes** à l'emmental



Bœuf mode



Carottes aux herbes



Yaourt



Flan pâtissier



JEUDI

Salade fraîcheur (pointes d'asperges, radis, salade verte)



Sauté de veau Marengo



Légumes primeurs (Haricots verts, petits pois, carottes, pommes de terre)



Vache qui rit



Gâteau au chocolat



VENDREDI

Courgettes marinées à l'aneth et aux pois chiches



Quiche **aux brocolis**



Salade verte



Morbier



Pomme au four à la confiture



TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

Produit Frais ✓

Produit Surgelé

Produit en Conserve

Produit en Poudre

Produit Industriel

FAIT MAISON

PRODUIT LOCAL

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE

AOC

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

BLEU BLANC COEUR

