














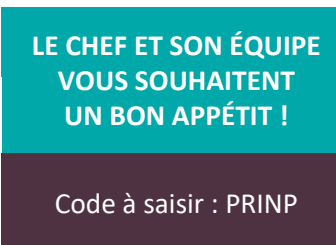
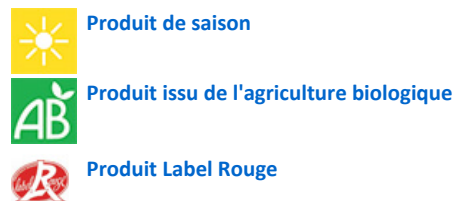


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 		Bâtonnets de carottes sauce cocktail		Nem aux légumes 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Steak haché dosette de ketchup	Marengo de volaille	Cassoulet de volaille (Plat complet)	Dos de colin MSC aigre douce
Déclinaison		Falafels de pois chiche dosette de ketchup 	Omelette nature 	Saucisses knack végétale 	
GARNITURE	Riz pilaf	Beignets de brocolis	Haricots verts BIO 	Haricots blancs à la tomate 	Poêlée asiatique
PRODUIT LAITIER		Chanteneige BIO 		Saint Nectaire AOP	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait	Eclair vanille	Fruit frais BIO  	Cake noix de coco 
LES GOUTERS			Barre bretonne Fruit  Lait chocolat Fromage blanc aromatisé aux fruits		



Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)