





Repas Végétarien

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Taboulé 	Potage de légumes	Nem aux légumes	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF au jus   Pommes persillées 	Croq veggie tomate  Mijoté de Petits pois 	Paupiette de veau normande  Blé aux petits légumes	Sauté de porc au caramel   Riz créole 	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer)  Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Bleu	Saint nectaire	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Compote de pommes banane 	Fruit frais  	Crêpe sucrée

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Label Rouge****Produits BIO**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**