

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Terrine de légumes Terrine Marché de Provence Boulgour aux petits légumes Salade verte	Médailon de surimi Œuf dur mayonnaise Poireau vinaigrette Salade verte	Concombres à la crème Salade d'endives et échalotes Salade perles au thon Salade verte	Céleri rémoulade Carottes râpées Macédoine mayonnaise Salade verte
Plat		Jambon Grill sauce Porto	Lasagnes de légumes	Boulettes de bœuf à la tomate	Poisson du jour sauce à l'aneth
		Cocotte de poulet au coca	Cocotte de blanquette de dinde	Cocotte de porc à la moutarde	Cocotte de hachis parmentier
		Kebab	Quiche Nordique thon et ciboulette	Tartine potimarron camembert	Pizza diable
Garniture		Jardinière de légumes Frites	Carottes Riz	Haricots beurre Tortis	Tomate provençale Pommes de terre rissolées
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Poire au chocolat Banane au Chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau à l'orange Gâteau à l'ananas Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crêpe au sucre Gaufre au sucre Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.