


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <u>Carottes râpées</u>	 Potage du chef		 Salade de boulgour	 <u>Pommes de terre vinaigrette</u>
PLAT PROTIDIQUE	 Hachis parmentier (plat complet)	 <u>Emincé de volaille BIO</u>		Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
		 Nuggets de blé		 Flan d'épinards au fromage	
ACCOMPAGNEMENT	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 <u>Pommes de terre et butternut / riz</u>		Frites	 <u>Chou-fleur BIO / riz</u>
LAITAGE		 Yaourt nature sucré BIO		Petit moulé nature	Emmental à la coupe
DESSERT	 Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit		 <u>Purée de pomme BIO</u>	Biscuit fourré fraise



Repas de substitution pour les régimes sans viande



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Préparation contenant au moins un ingrédient EGALIM

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !