



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Terrine de campagne locale</b> <b>Taboulé de chou-fleur</b>	<b>Tomate entière</b>		<b>Salade de riz surimi curry (riz, surimi, mayonnaise au curry)</b> <b>Lentilles vinaigrettes</b>	<b>Salade de pâtes au basilic</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Jambon blanc</b> <b>Omelette</b>	<b>Nuggets de poulet BIO</b> <b>Curry de lentilles au lait de coco</b>		<b>Rosti de légumes</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Coeur de colin au citron</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Frites</b>	<b>Chou-fleur BIO / Coquillettes</b>		<b>Piperade</b>	<b>Carottes BIO / Semoule</b>
LAITAGE	<b>Meule de Bray BIO</b>	<b>Carré de Vache BIO</b>		<b>Petit moulé nature</b>	
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Fruit BIO</b>		<b>Fruit BIO</b>	<b>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</b>



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 !