








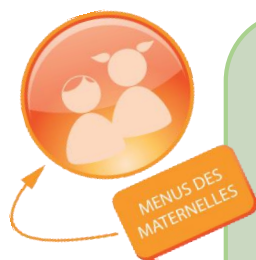


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE ***	 Salade du chef  Segments d'orange ***	 Toast au thon  Concombres féta ***	Velouté de potiron et châtaignes Pâté forestier ***	 Salade composée Pizzetta ***
LES PLATS CHAUDS, LEURS GARNITURES ***	Nuggets de volaille Piperade Semoule ***	Steak haché de veau sauce tomate Gratin de courgettes Riz pilaf ***	Blanquette de volaille Pomme de terre au thym Poêlée de champignons au maïs ***	Quenelles de brochet sauce nantua Brocolis aux amandes Tortis ***
LE PRODUIT LAITIER ***	Fromage Laitage ***	Fromage Laitage ***	Fromage Laitage ***	Fromage Laitage ***
LES DESSERTS	 Fruit de saison Mini roulé emballé	 Fruit de saison Fromage blanc aux fruits	 Fruit frais Tarte normande	 Fruit frais Compote de poire



Salade du chef	Toast au thon	Velouté de potiron et châtaignes	Salade composée
Nuggets de volaille	Steak haché de veau sauce tomate	Blanquette de volaille	Quenelles de brochet sauce nantua
Piperade	Gratin de courgettes	Pomme de terre au thym	Brocolis aux amandes
Semoule	Riz pilaf	Poêlée de champignons au maïs	Tortis
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte normande	Compote de poire



PRODUITS DE SAISON

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

Tous nos plats sont préparés sur place avec une majorité de produits frais et Français