






Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 17 au 21 octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg vinaigrette	Salade de boulgour, tomates et poivrons Vinaigrette au cumin 	Champignons frais émincés sauce crème ciboulette	Céleri rémoulade	***Amuse-bouche : Gelée de coing *** Potage de légumes variés  (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)
Plat protidique	Chili sin carné Et riz 	Cordon bleu De volaille	Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives) 	Saucisses chipolatas * S/P : Saucisse de volaille	Beignet de poissons sauce tartare
Sa garniture		Cordiale de légumes (carotte, courgette, haricots vert)	Blé	Lentilles mijotées	Epinard a la crème
Produits laitiers au choix	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert AOP 	Fromage frais Saint môret	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Gaufre au chocolat	Fruit au choix	Compote tous fruits Allégées en sucre	Lacté nappé caramel	Fruit au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable