













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature		Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan 	Parmentier de lentilles corail 		Lasagnes à la bolognaise 	Colin sauce américaine 
	Carottes braisées 	***		***	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert 		Emmental 	Fondu président
 DESSERT	Pomme	Liégeois vanille		Kiwi	Crème dessert chocolat

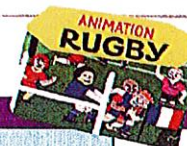
P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Cocktail du coup d'envoi:
carotte, orange / Energy bowl
du XV de France: fromage
blanc aux fruits et barre
céréale

* contient du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature 		Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes au basilic 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale 	Riz à la cantonnaise 		Cassoulet *	Merlu sauce crème 
	Semoule	***		du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Energy bowl du XV de France	Fraidou
 DESSERT	Pomme	Flan chocolat		Poire 	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements