







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Œuf mayonnaise	Macédoine de légumes 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quiche chèvre et courgettes  Salade verte	Poisson frais sauce Aurore Purée de pommes de terre	Poulet basquaise Semoule	FERIE
PRODUIT LAITIER	/	/	Fromage	
DESSERT	Fromage blanc local « Les bouilles de Cauquigny » 	Fraises au sucre 	Roulé à la confiture 	

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique***

 **Repas à thème**

**LA CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**