






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre sauce moutardée	Œufs mayonnaise	Pâté de campagne supérieur 	Salade de lentilles corail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes au thon	Noix de jambon mariné au miel et à l'orange Poêlée de légumes frais 	Escalope de dinde au curry Champignons de Paris et Semoule	Boulettes Mac & Cheese Laitue, croûtons, dès d'emmental et tomates
PRODUIT LAITIER	Camembert « moulé à la louche »	/	/	/
DESSERT	Yaourts aromatisés de la ferme de Sainteny 	Salade de fruits frais 	Yaourts des « Bouilles de Cauquigny » Picauville 	Tarte Choco-Coco 

 **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**