

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Beignets de légumes	Céleri rémoulade	Pastèque	Pâté de campagne 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulette de bœuf à la provençale Semoule	Poisson frais à la crème Poêlée de courgettes au curry	Pané de Cantal Salade	Sauté de poulet Bio et Label rouge  Sauce Vallée d'Auge  Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage du jour	/	/	/
DESSERT	Fruits	Yaourt 	Flan pâtissier maison 	Riz au lait « Pivette et Palorette » 



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**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.