



 Lundi	 Mardi	REPAS VEGETARIEN  Mercredi	 Jeudi	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL  Vendredi LOCAL
Entrées	Salade de chou blanc <small>LOCAL</small>	Sardines au citron	Salade de panais	Potage	Salade de céleri BIO aux raisins secs
Plats chauds	Emincé de bœuf stroganoff <small>LOCAL</small>	Steak haché de veau sauce brune	Œufs brouillés façon basquaise	Tagliatelles de saumon <small>Pêche durable</small>	Knacks, condiments
	Semoule et céleri persillé	Blé et chou vert confit	Riz et haricots verts BIO	et petits légumes	Pommes de terre vapeur et choucroute
Fromage	Yaourt aromatisé BIO	Pont l'Evêque à la coupe <small>Label rouge</small>	Bleu d'Auvergne à la coupe <small>Label rouge</small>	Emmental BIO	Ribeaupierre à la coupe
Desserts	Compote de pommes	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Raisin	Tarte aux pommes
Alternative sans viande	Quenelles natures stroganoff	Falafels de betteraves rouges		Tagliatelles à l'égréné végétal et petits légumes	Saucisses végétales, condiment



