



Semaine du goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue  ça croque : je l'entends ! 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO rémoulade 	 Salade de semoule, carottes, pistache, persil 		Macédoine mayonnaise	 Salade croquante (concombre, soja, maïs et tomate) 
PLAT PROTIDIQUE	 Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou  	 Boulettes végétales tomate mozzarella		 Coquillettes au jambon  	Emincé de poulet rôti
ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de poulet Boulgour / Côtes de blettes béchamel	 Purée BIO		 Galette de boulgour pois chiche emmental 	 Tarte aux poireaux
LAITAGE	Tendre bleu			Coquillettes	Blé
DESSERT	 Mousse chocolat	 Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits		Fruit BIO 	 Gâteau du chef pomme gingembre 



Repas de substitution pour les régimes sans viande



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim