























**POLYNESIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Terrine de campagne locale / tomate entière</b> 	 <b>Salade de boulgour au surimi</b>		 <b>Betteraves BIO et maïs vinaigrette</b> 	 <b>Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron, basilic)</b> 
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Cordon bleu de volaille / moules à la crème</b> 	 <b>Curry de patates douces / Nuggets de poulet BIO</b> 		 <b>Sauté de bœuf Normand sauce charcutière / Omelettes</b> 	 <b>Cœur de colin à la crème</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Frites et brocolis</b>	<b>Coquillettes</b>		<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Haricots verts et pommes vapeur</b>
LAITAGE	 <b>Meule de bray BIO</b>	 <b>yaourt sucré BIO</b>			<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		 <b>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</b> 	 <b>Fruit BIO</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !