


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local / Salade de chou-fleur, petits pois et tomate 	 Crudités BIO vinaigrette 		Pastèque	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Croquettes de maïs	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 		 Rôti de porc local / Tarte aux poireaux 	 Quenelles lyonnaise sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Frites			 Lentilles cuisinées et courgettes	 Riz et mélange de légumes orientales
LAITAGE	 Yaourt sucré BIO			 Vache qui rit BIO	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Madeleine	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts		Fruit (fraises sous réserve)	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !