

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Taboulé	Radis beurre 	Salade de blé au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gnocchi sauce tomate (plat complet)   // 	Dos de colin MSC sauce citron   Epinards HVE à la crème	Paupiette de dinde au jus   Beignets de courgettes	Saucisse sauce rougail   Riz pilaf	Rôti de dinde au curry   Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Coulommiers	Croc'lait	Yaourt sucré	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Novly vanille	Fruit frais 	Eclair au chocolat

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Poisson MSC: Pêche durable**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**