

Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade Iceberg	Salade de betteraves vinaigrette	Endives aux croutons	Salade de pâtes sauce cocktail
Saucisse de Toulouse	vinaigrette aux herbes  Couscous végétal	Rôti de dinde sauce brune	Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)	Médaillon de merlu et crumble chorizo
Carottes au thym	( plat complet )	Polenta crémeuse	Riz créole	Chou-fleur béchamel
Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit cotentin	Pont l'Evêque	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crumble pomme cannelle	Fruit de saison	Milkshake au chocolat	Salade de fruits frais

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



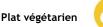


















Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade Iceberg	Salade de betteraves vinaigrette	Endives aux croutons	Salade de pâtes sauce cocktail
Saucisse de Toulouse	vinaigrette aux herbes  Couscous végétal	Rôti de dinde sauce brune	Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)	Médaillon de merlu et crumble chorizo
Carottes au thym	( plat complet )	Polenta crémeuse	Riz créole	Chou-fleur béchamel
Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit cotentin	Pont l'Evêque	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crumble pomme cannelle	Fruit de saison	Milkshake au chocolat	Salade de fruits frais

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



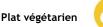


















Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade Iceberg	Salade de betteraves vinaigrette	Endives aux croutons	Salade de pâtes sauce cocktail
Saucisse de Toulouse	vinaigrette aux herbes  Couscous végétal	Rôti de dinde sauce brune	Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)	Médaillon de merlu et crumble chorizo
Carottes au thym	( plat complet )	Polenta crémeuse	Riz créole	Chou-fleur béchamel
Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit cotentin	Pont l'Evêque	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crumble pomme cannelle	Fruit de saison	Milkshake au chocolat	Salade de fruits frais

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



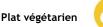


















Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade Iceberg	Salade de betteraves vinaigrette	Endives aux croutons	Salade de pâtes sauce cocktail
Saucisse de Toulouse	vinaigrette aux herbes  Couscous végétal	Rôti de dinde sauce brune	Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)	Médaillon de merlu et crumble chorizo
Carottes au thym	( plat complet )	Polenta crémeuse	Riz créole	Chou-fleur béchamel
Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit cotentin	Pont l'Evêque	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crumble pomme cannelle	Fruit de saison	Milkshake au chocolat	Salade de fruits frais

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













