



SEM. 21

LUNDI 20

MARDI 21

MERCREDI 22

JEUDI 23

VENDREDI 24

ENTRÉES

PLATS DU JOUR

GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Pomelos	Concombre à la crème	Salade composée	Tomate mozzarella
Salade chinoise	Terrine de poisson	Panaché de choux	Céleri râpé ciboulette
Feuilleté au comté	Macédoine mimosa	Salade piémontaise	Salade de lentilles
Tortellini au bœuf	Longe de porc	Chipolata de volaille	Dos de colin
Tripes à la mode de Caen	Filet de poisson	Menu végétal	Poisson du marché
Petits pois	Purée de carottes	Macaronis	Blé aux petits légumes
/	Brocolis	Fenouil	Julienne de légumes
/	/	/	Fromage
Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Entremets	Pâtisserie

DINER

Charcuterie	Choux rouges échalotes	Pamplemousse	<p>LA PROPOSITION DU PLAT VÉGÉTARIEN SE PRÉSENTE SUR FOND VERT « LOI ÉGALIME 2020 »</p> <p>Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivage et afin de limiter le gaspillage alimentaire</p>
Poisson pané	Bouchée garnie	Hachis parmentier	
Boulgour	Salade verte	Brunoise de légumes	
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	
Mousse au caramel	Fromage blanc	Choux à la crème	

" Pour un menu équilibré il vous faut 4 couleurs sur votre plateau "



FRUIT & LÉGUME



DESSERT



PRODUIT LAITIER



FÉCULENT



PROTÉINE



CÉRÉALE