

























LE JOUR DU **Vége**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|---|
| Taboulé oriental  | Salade grecque   <i>(concombre, tomate, féta)</i>  | | Saucissons sec et beurre Roulade de volaille | Salade verte et cheddar   |
| Colin pané et citron |  Tortellini pomodoro mozzarella  | | Rôti de veau sauce mironton  <i>(oignons, fond brun, concentré de tomate)</i> | Poulet rôti et son jus   |
|  Brocolis béchamel  | | | Courgettes à l'ail et persil  | Boulgour aux petits légumes  |
|  Yaourt à la vanille  |  Saint Nectaire | |  Camembert |  Tomme noire |
|  Fruits de saison | Liégeois chocolat | |  Fruit de saison | Compote de pomme |


 Confectionné
à la cuisine centrale


 Bleu Blanc Cœur





 Produits locaux
circuits courts
Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique

 Tous nos poissons sont issus de
pêche durable

 Bœuf viande race

 Viandes Label Rouge

 Plat végétarien

 AOP  IGP