







| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|---|--|----------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées à l'orange  | Concombre vinaigrette  | Melon  | Menu à thème "îles paradisiaques": Salade tahitienne (surimi carottes râpées, concombres, lait de coco)  | Salade de blé fromage, tomate |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Chipolatas grillées Purée | Croq fromage  Petits pois | Bœuf sauce bolognaïses Pâtes | Colombo de poulet des Antilles Riz | Nuggets de poisson Courgettes |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Crème dessert | Fruit frais  | Pâtisserie | Rocher Coco | mousse au chocolat |
| LES GOÛTERS | | | Jus/pain /fromage | | |

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

 **Plat végétarien**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !