



LE DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	F  Salade piémontaise F  Chou coleslaw* S Friand au fromage Salad'Bar	F  Carottes* vinaigrette F  Mortadelle à la pistache F Champignons persillés Salad'Bar	F Concombre vinaigrette Salad'Bar		F Rillettes de thon F Chou-fleur sauce aurore F Radis et beurre Salad'Bar
<b>PLATS CHAUDS &amp; GARNITURES</b>	F <i>Sauté de bœuf aux olives</i> S <i>Viennoise de dinde</i> E <i>Tortis</i> S <i>Julienne de légumes</i>	EF <i>Croque-monsieur</i> F <i>Choucroute</i> F <i>Chou et pommes vapeur</i> F <i>Salade verte*</i>	F <i>Sauté de porc</i> E <i>Boulgour</i> F <i>Carottes</i>		ES <i>Chili con carne</i> F <i>Poisson du jour</i> E <i>Riz</i> F <i>Gratin de poireaux</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	F Fromage ou Laitage*	F Fromage ou Laitage*	F Fromage ou Laitage*		F Fromage ou Laitage*
<b>DESSERTS</b> <small>Une corbeille de fruits sera proposée chaque jour</small>	E Salade de fruits E  Mousse à la framboise FE  Fondant aux fruits	E  Entremets à la fraise F  Ile flottante FE  Gâteau aux Oréo	FE  Banane au chocolat F Yaourt aux fruits		E  Croc aux céréales, pomme et caramel FE  Mousse au chocolat E  Entremets à la vanille

\*Plateau de fromages ou choix de laitages variant sur la semaine

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

**Plat contenant du porc**

**Dessert maison**

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Produit issu de l'agriculture locale:**  
Le pain : Boulangerie de la Porte Guillaume

F **Produit frais**

S **Produit surgelé**

E **Epicerie**

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

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