








































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Déjeuner	Déjeuner <b>Menu Végétal</b>	Déjeuner	Déjeuner
Salade betteraves vinaigrette   	Salade céleri rémoulade au fromage blanc   	Potage de courgettes vache qui rit  	Oeuf dur mayonnaise  
Jambon grill  	Chili con carné Végétarien  	Blanquette de dinde   	Merlu au beurre blanc  
Cordiale de légumes ligne  	Salade verte  	Purée de patate douce  	Riz de basmati  
Fromage leerdammer 	Boursin 	Fromage cantal 	Fromage gouda bio  
Fruit pomme  	Fruit orange 	Crème dessert vanille	Fruit poire  



Produits frais/crus



Produits locaux  
(maxi 150 km)



Produits bio



Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers