



SEMAINE DU GOUT : METTEZ DE LA COULEUR DANS VOS ASSIETTES

MIDI / SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ORANGE	ROUGE ET BLANC		VERT	JAUNE
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange (circuit court)	Tomate à la mozzarella		Salade de lentilles et concombres	Cœur de laitue (circuit court)
PLAT PROTIDIQUE	Poulet (circuit court) au curcuma	Steak haché de bœuf aux aïelles (circuit court)		Rôti de porc (circuit court) au jus de pesto	Gratin de poisson au curry
	Colin d'alaska au curcuma (circuit court)	Galette de quinoa provençale (circuit court)		Omelette persillé	Haché de veau à l'ananas
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de coquillettes à la courge (circuit court)	Chou fleur en gratin		Purée de légumes verts	Riz jaune
LAITAGE	Mimolette	Galet frais laiterie de Foissiat (circuit court)		Chantailou ail et fines herbes	Yaourt à la vanille bio
DESSERT	Abricots au sirop	Compote de fruits rouges maison		Kiwi	Barre bretonne



Produit issu de la filière bio



Origine de nos viandes

* = plat avec du porc



Elaboré dans la cuisine RPC

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !