








Semaine n° 36 - du 5 au 11 septembre 2011						Plan Alimentaire 5
DEJEUNER	Lundi Cocktail de bienvenue	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Melon Salade laperousse Salade panachée Pizza Rillettes de porc	Tomate ciboulette Macédoine de légumes Salade Esaüe Feuilleté viande Salami cornichon	Salade verte fromagère Salade gauloise Salade marco polo Cake au jambon Toast à la sardine	Carottes râpées vinaigrette BIO  Betteraves ciboulette Salade de blé feuillette fromage Cervelas	Pastèque Terrine de légumes Salade orientale Crêpe au fromage Pâté de campagne cornichon	
Plat principal	Steak haché Escalope de volaille au curry	Omelette campagnarde Poisson meunière	Sauté de volaille à la provençale Paupiette de veau à l'ancienne	Filet poisson sauce citron Chili con carne	Chipolatas Cuisse de poulet aux herbes	
Accompagnement	Haricots verts Macaroni	Salade verte Pommes sautées	Courgettes colorées Semoule	Purée de brocolis Riz créole	Mitonnée de légumes Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier	Vache qui rit Camembert Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc au coulis	Edam Coulommiers Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Fraidou Emmental Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	Carré d'As St Paulin Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc au coulis	Tome noire Vache picon Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Flan vanille Glace Ananas Purée de pommes Eclair	Crème dessert caramel Entremets citron Kiwi Cocktail de fruits aux litchis Barre bretonne	Glace Crème renversée Pêche Compote de poires Tarte aux fruits de saison	Mousse coco Entremets vanille Nectarine Pêche au sirop Moelleux chocolat 	Liegeois chocolat Onctueux caramel Prunes Ananas au sirop Rocher congolais	



DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Soirée crêpes 	Vendredi
Entrée	Radis à la croque Betteraves mimosa Salade libanaise Cake au surimi	Salade coleslaw Poireaux vinaigrette Quinoa des incas Œuf dur mayonnaise	Concombre sauce yaourt Champignons à la grecque Salade fraîcheur Duo de saucissons	Rillettes de maquereau sur blinis	
Plat principal	Côte de porc aux herbes Feuillette au fromage	Bruschetta Tomate farçie	Marmite de poisson Tarte aux légumes	Galette complète	
Accompagnement	Brunoise de légumes Blé	Salade verte Riz pilaf	Carottes persillées Pommes persillées	Salade verte	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Entremets pistache Fruit Compote pomme cassis Cookie	Panacotta au coulis de mangue Fruit Pomme cuite à la vergeoise Far breton	Ile flottante Fruit Purée de pêche Roulé crunch	Crêpe	

<p><b>DEJEUNER :</b> Laperousse: fond d'artichaut, haricot vert, tomate, jambon / Esaue: lentilles, tomate, œuf dur, échalotes, persil / Salade panachée: pommes de terre, tomate, frisée, échalote / Semoule fantaisie: semoule, tomate, petits pois, raisin sec / Orientale: riz, poivron vert, œuf dur / Gauloise : céleri, pomme, salade, emmental, noix</p>	<p><b>DINER :</b> Salade Libanaise: ois chiche, tomate, poivron, oignon et cumin / Coleslaw: carottes, chou blanc / Quinoa des incas: quinoa, carotte, mais, poivron rouge / Fraîcheur: riz, tomate, maïs, radis</p>	<p><b>Légende des pictogrammes</b></p> <p>Produit Animation </p> <p>Produit Maison </p> <p>En vert, menu conseillé par notre diététicienne</p>
--	--	--

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 37 - du 12 au 16 septembre 2011				Plan Alimentaire 1
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon Macédoine de légumes Piémontaise Quiche lorraine Sardine à l'huile	Carottes râpées Salade chinoise <b>Salade Esau</b> Crêpe au jambon Saucisson à l'ail	Concombre à la crème Salade romaine Salade Alsacienne Pizza <b>Pâté de foie</b>	Radis croque Betteraves / maïs Riz poivron tomate <b>Feuilleté au fromage</b> Œuf dur	<b>Salade verte</b> Haricots verts lardons Taboulé Tarte fine au bacon Chorizo	
Plat principal	<b>Nuggets</b> Longe de porc au chorizo	<b>Estouffade de bœuf</b> Omelette	<b>Poisson sauce bonne femme</b> Haché de veau au jus	<b>Jambon sauce barbecue</b> Rôti de bœuf	<b>Parmentier de poisson</b> Sauté de volaille au miel épice	
Accompagnement	Poêlée méridionale <b>Gansettes</b>	<b>Carottes</b> Frites	<b>Brunoise de légumes</b> Blé	<b>Ratatouille niçoise</b> Semoule	Purée de pommes de terre	
Produit laitier	<b>Fondu Président</b> Bûchette mi chèvre Yaourt pulpe Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	Fromage ail et fines herbes Camembert <b>Yaourt nature sucré BIO</b>  Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Gouda Saint Moret Yaourt pulpe <b>Fromage frais aux fruits</b> Fromage blanc sucré	<b>Pyrénées</b> Fondu junior Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	<b>Chantaillou ail et fines herbes</b> Saint nectaire Yaourt pulpe Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b> Riz au lait Kiwi Compote pomme cassis Chou à la crème	Flan caramel Panacotta au coulis <b>Pomme</b> Compote tous fruits Tarte normande 	Liégeois vanille Entremets pistache <b>Banane</b> Pêche au sirop Marbré 	Crème chocolat Mousse citron <b>Raisin</b> Ananas au sirop Tiramisu 	Onctueux caramel Entremets praliné Poire <b>Compote pomme fraises</b> Gâteau basque	



DINER		Lundi	Mardi	Mercredi Soirée Océanie 	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Salade de tomates</b> Chou fleurs mimosa Salade de blé Feuilleté hot dog	<b>Betteraves râpées aux pommes</b> Fond d'artichaut vinaigrette Semoule fantaisie Cake de poisson	<b>Dipe de courgettes à la menthe et gingembre</b>	<b>Pastèque</b> Terrine de légumes Salade soisson vinaigrette Surimi sauce cocktail		
Plat principal	<b>Courgette farcie</b> Tarte au fromage	<b>Pilon de poulet</b> Nems	<b>Tournedos de dinde au kiwi et pommes de terre</b>	<b>Lasagnes chèvre et épinards</b> Saucisse de Francfort		
Accompagnement	<b>Salade verte</b> Duo de haricots secs et concassée de tomates	Petits pois <b>Riz pilaf</b>		<b>Salade verte</b> Pâtes		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	<b>Entremets praliné</b> Fruit Poire au sirop Palmier	<b>Fromage blanc au coulis de fruit</b> Fruit Cocktail de fruits Gâteau au chocolat	<b>Gâteau carottes et coco</b>	Riz au lait Fruit <b>Cocktail de fruits</b> Rocher congolais		

<p><b>DEJEUNER :</b> Romaine: macédoine de légumes, surimi, persil / Chinoise: germe de soja, carotte, tomate / Alsacienne: pommes de terre, chou blanc, emmental, cervelas</p>	<p><b>DINER :</b> Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika</p>	<p><b>Légende des pictogrammes</b></p> <p>Produit Animation </p> <p>Produit Maison </p> <p>En vert, menu conseillé par notre diététicienne</p>
---	--	--

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

Semaine n° 38 - du 19 au 23 septembre 2011						Plan Alimentaire 2
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU D'AUTOMNE	Vendredi	
<b>Entrée</b>	Melon Salade espagnole Salade bavaroise Pizza Sardine à l'huile	Carottes râpées Choux-fleurs mimosa Quinoa des incas Feuilleté hot dog Galantine de volaille	Concombre sauce yaourt Blancs de poireaux et œuf dur Salade de blé Tartelette tomate & fromage Pâté de foie	Salade de tomates et son caviar d'aubergines Champignons à la grecque Salade californienne Feuilleté viande Saucisson sec	Radis à la croque Betteraves aux pommes Salade italienne Crêpe aux champignons Œuf dur mayonnaise	
<b>Plat principal</b>	Filet de dinde au jus Marmite du pêcheur	Bœuf aux olives Chipolatas	Kefta d'agneau à la marocaine Poulet rôti	Rôti de porc sauce aux figues	Poisson meunière citron Emincé de lapin chasseur	
<b>Accompagnement</b>	Mitonnée de légumes Blé	Petits pois à la française Tortis	Légumes couscous Semoule	Aubergines et courgettes poêlées aux herbes Pommes de terre boulangères	Carottes et champignons à la crème Riz pilaf	
<b>Produit laitier</b>	Gouda Vache qui rit Yaourt pulpé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Brie Emmental Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Tome blanche Six de savoie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Rondelé aux noix Saint Nectaire Yaourt pulpé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Camembert Edam Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	
<b>Dessert</b>	Crème caramel Entremets pistache Kiwi Compote de pommes bananes Beignet aux pommes	Flan au chocolat Glace Pomme BIO Cocktail de fruits au sirop Crumble	Entremets citron Mousse coco Prunes Compote tous fruits Tarte aux prunes	Liegeois vanille Crème pralinée Poire Pêche au sirop Gâteau aux noisettes	Flan nappé Semoule au lait Raisin Ananas au sirop Tranche napolitaine	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade fantaisie Courgettes râpées vinaigrette Salade algérienne Surimi mayonnaise	Choux rouges aux lardons Macédoine de légumes Salade arlequin Cervelas vinaigrette	Melon Salade lorette Salade de blé fantaisie Maquereau à la moutarde	Pastèque Salade chinoise Quinoa des Incas Croisillon dubarry	
<b>Plat principal</b>	Tartiflette	Cordon bleu Œuf dur sauce mornay	Croque monsieur Haché de veau	Tagliatelles bolognaise Gratin de poisson et fruits de mer	
<b>Accompagnement</b>	Salade verte	Brunoise de légumes / salade verte Riz pilaf	Salade verte/Haricots verts Lentilles	Salade verte Tagliatelles	
<b>Produit laitier</b>					
<b>Dessert</b>	Semoule au lait Fruit Poire cuite au chocolat Biscuits secs	Crème aux œufs Fruit de saison Purée de poire Brownie	Crème caramel Fruit de saison Pomme cuite à la vergeoise Moelleux au citron	Yaourt aux fruits Salade de fruits frais Purée pomme banane Clafoutis aux fruits	

<b>DEJEUNER :</b> Salade espagnole: haricots plats, tomates, poivron rouge, oignon, chorizo, ail / Quinoa des incas: Quinoa, carottes, maïs, poivron rouge, oignon / Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron vert, olive / Salade mêlée: salade mélangée, maïs, croutons / Salade esau: lentilles, tomates, œuf dur, échalote, ail, persil / Salade bavaroise : p. de terre, tomate, épaule de porc, emmental / Californienne : riz, maïs, épaule de porc, poivron	<b>DINER :</b> Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/ Salade chinoise: soja, carotte, tomate / Algérienne: pois chiches, batavia, concombre, tomate, oignon, curcuma / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade lorette : betterave, mâche/ Quinoa des Incas: quinoa, tomate, poivron, oignon et maïs	<b>Légende des pictogrammes</b> Produit Animation  Produit Maison   En vert, menu conseillé par notre diététicienne
--	---	---

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

Semaine n° 39 - du 26 au 30 septembre 2011						Plan Alimentaire 3
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Entrée</b>	Salade mêlée Betteraves pomme emmental Salade de p. de terre Crêpe au fromage Salami	Concombre ciboulette Cœurs de palmiers et maïs Taboulé Feuilleté à la viande Mousse forestière	Tomate vinaigrette Haricots verts échalote Salade de pâtes au basilic Cake aux légumes Panaché de saucissons	Betteraves crues râpées Salade mungo Salade du chef Feuilleté fromage Œuf dur mayonnaise	Céleris rémoulade Salade fermière Salade western Pizza Maquereau à l'escabèche	
<b>Plat principal</b>	Saucisse de Toulouse Poulet rôti	Rôti de bœuf sauce au poivre Poisson pané	Escalope de dinde à la normande Tarte au fromage	Filet de poisson sauce poivron Colombo de porc	Spaghetti bolognaise Omelette	
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre Purée de pois cassés	Jardinière de légumes Riz à la tomate	Salsifis ail & persil / salade verte Pommes de terre persillées	Chou fleur et brocolis Semoule BIO 	Crumble de légumes Spaghettis	
<b>Produit laitier</b>	Buchette mi-chèvre Cantadou Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Camembert Croclait Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	Saint paulin Fripon Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Fraidou Tome blanche Yaourt nature Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	Emmental Chanteneige Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	
<b>Dessert</b>	Flan nappé caramel Mousse chocolat Banane Ananas vanille Gaufre	Liegeois vanille Entremets pistache Prunes Compote tous fruits Tarte aux fruits 	Bucher muesli Crème dessert pralinée Kiwi Abricots au sirop Rocher coco 	Entremets citron Crème brûlée Pomme Cocktail de fruits Brownies 	Crème dessert chocolat Flan vanille Poire Pêche au sirop Chausson aux pommes	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Soirée Tex Mex 	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pomelos Macédoine de légumes Salade arizona Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette Champignons à la grecque Salade de pommes de terre au thon Surimi mayonnaise	Radis croque Fond d'artichaut vinaigrette Quiche Lorraine Sardine à l'huile	Salade Chihuahua	
<b>Plat principal</b>	Poisson sauce duglérée Pizza	Roulé au fromage Côte de porc à la dijonnaise	Tomate farcie Baguette alsacienne	Wings sauce salsa	
<b>Accompagnement</b>	Carottes au cumin / Salade verte Coquillettes	Salade verte Haricots blancs cuisinés	Poêlée Blé	Pommes texanes	
<b>Produit laitier</b>	Buffet de fromages & produits laitiers				
<b>Dessert</b>	Entremets praliné Poire Compote pomme coing Roulé confiture	Yaourt pulvé Fruit Salade de fruits Gâteau au chocolat	Mousse crunch Fruit de saison Purée de pêche Eclair au chocolat	Pastèque ou Muffin	

**DEJEUNER :**

Mungo : soja, salade, poulet, coriandre / Western : haricot rouge, maïs, poivron / Salade camarguaise : Riz, tomate, poivron vert, oeuf dur, olive noire, cornichon / Mêlée: salade, croutons, maïs / Fermière: haricots verts, tomate, poulet, oignon, persil

**DINER :**

Salade Arizona: riz, petits pois, tomate, maïs, emmental / Salade Chihuahua : haricot rouge, maïs, poivron rouge, poivron vert, avocat






**Légende des pictogrammes**


 Produit Animation 



 Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne





Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 40 - du 3 au 7 octobre 2011				Plan Alimentaire 4
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Entrée</b>	Chou rouge aux noix Velouté de tomates Salade charcutière Quiche lorraine Pâté de campagne	Carottes râpées aux raisins Macédoine de légumes Salade arizona Feuilleté fromage Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare Betteraves vinaigrette Semoule égyptienne Cake aux lardons Saucisson à l'ail	Tomate BIO / œuf dur  Salade chinoise Pâtes tricolore Crêpe au fromage Salami	Salade verte au surimi Betteraves pomme emmental Salade esaué Pizza Terrine de poisson	
<b>Plat principal</b>	Poisson à la bretonne Echine de porc au chorizo	Poulet rôti Boulettes d'agneau à la tomate	Quiche lorraine Bœuf bourguignon	Fricassée de porc Escalope de dinde poêlée	Steak haché Paupiette de poisson beurre blanc	
<b>Accompagnement</b>	Epinards à la crème Semoule	Haricots verts Coquillettes	Salade verte / carottes Purée	Julienne de légumes Riz pilaf	Ratatouille Frites	
<b>Produit laitier</b>	Saint Paulin Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Coulommiers Cantadou Yaourt pulpe Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Fripon Gouda Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Chanteneige Bleu Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Tome noire Brie Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc	
<b>Dessert</b>	Mousse chocolat Entremets pistache Kiwi Compote pomme ananas Gâteau basque	Liégeois vanille Riz au lait  Clémentines Poire sauce chocolat Far aux pommes 	Entremets vanille Crème catalane Banane Compote tous fruits Marbré au chocolat 	Crème dessert praliné Flan vanille Poire Pêches aux amandes Roulé confiture 	Ile flottante Mousse citron Pomme Cocktail de fruits Biscuits secs	



DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Harry'co 	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pomelos Potage à la tomate Salade de blé au surimi Sardine à l'huile	Salade auvergnate Terrine de légumes Salade Algérienne Croisillon dubarry	Rémoulade de carottes	Salade gauloise Potage de légumes Salade pastourelle Cervelas cornichon	
<b>Plat principal</b>	Gratin de courgettes au bœuf Brochette de dinde	Croissant au jambon Rizotto aux fruits de mer	Brique à la pomme de terre et au fromage	Omelette ciboulette Tarte fine au bacon	
<b>Accompagnement</b>	Salade Pommes vapeur	Brunoise de légumes Riz	Salade verte	Salade Blé aux champignons	
<b>Produit laitier</b>	Buffet de fromages & produits laitiers				
<b>Dessert</b>	Flan nappé Fruit Pomme cuite Tranche napolitaine	Fromage blanc au coulis Fruit Purée pomme coing Flan congolais	Tartelette aux raisins	Entremets chocolat Fruit Compote de pommes Chou à la crème	

<b>DEJEUNER :</b> Semoule égyptienne : semoule, tomate, maïs, cœurs de palmier, menthe / Charcutière : pomme de terre, museau, oignon / Chinoise : germes de soja, carotte, tomate / Marco polo : pâte, poivron, surimi/ Salade Mélée: salade, croutons, maïs / Salade esaué: lentilles, tomate, échalote / Arizona : riz, petit-pois, tomate, maïs, emmental	<b>DINER :</b> Auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil / Algérienne: pois chiches, batavia, concombre, tomate, oignon, curcuma / Gauloise : céleri, pomme, salade, emmental, noix	<b>Légende des pictogrammes</b> Produit Animation  Produit Maison   En vert, menu conseillé par notre diététicienne
--	---	---

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 41 - du 10 au 14 octobre 2011				Plan Alimentaire 5
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade vendéenne	
	Salade de brocolis au jambon	Potage de poireaux	Betteraves	Macédoine mimosa	Terrine de légumes	
	Blé à la grecque	Salade marco polo	Semoule fantaisie	Salade californienne	Salade soisson	
	Feuilleté viande	Crêpe aux champignons	Pizza	Quiche lorraine	Chou fromager	
	Salami	Rillettes	Toast à la sardine	Salami	Mortadelle	
Plat principal	Tortilla	Chili con carne	Curry de volaille	Poisson sauce cannoise	Rôti de porc	
	Macaroni carbonara	Filet de poisson à l'oseille	Chipolatas	Steak haché sauce western	Brochette de volaille à l'orientale	
Accompagnement	Poêlée de légumes forestière	Courgettes poêlées	Carottes	Epinards	Purée de potiron	
	Macaroni	Riz	Blé	Pommes de terre	Tortis	
Produit laitier	Camembert	Tome noire	Vache picon	Fripon	Brie	
	Carré d'as	Emmental	Saint paulin	Gouda	Fromage ail et fines herbes	
	Yaourt aromatisé	Yaourt pulpé	Yaourt sucré	Yaourt pulpe	Yaourt aromatisé	
	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	
	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc sucré	Fromage blanc	
Dessert	Liégeois	Crème dessert caramel	Crème renversée	Onctueux vanille	Liegeois chocolat	
	Semoule au lait	Entremets citron	Ile flottante	Pâtisserie aux fruits	Fromage blanc à la crème de marrons	
	Poire	Pomme BIO 	Banane	Kiwi	Pomme	
	Compote pomme framboise	Pêche au sirop	Cocktail de fruits	Compote pomme fraise	Pêche au sirop	
	Barre bretonne	Moelleux chocolat 	Tarte normande 	Chou à la crème	Génoise abricots 	

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Soirée croque 	Vendredi
Entrée	Carottes râpées aux raisins	Concombre et maïs	Salade verte fromagère		Radis croque	
	Potage dubarry	Champignons à la grecque	Potage de légumes			
	Piémontaise	Salade esau	Salade italienne			
	Pâté de foie	Œuf dur mayonnaise	Terrine de campagne			
Plat principal	Beignets de poisson sauce tatare	Escalope de porc sauce charcutière	Bouchée de fruits de mer	Croque monsieur		
	Pilons de poulet grillés	Pizza	Paupiette de veau sauce provençale			
Accompagnement	Salade verte / Julienne de légumes	Haricots verts / Salade	Salade verte	Salade		
	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz coloré			
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Flan nappé caramel	Onctueux chocolat	Mousse pralinée		Croque banane chocolat	
	Pomme	Fruit	Fruit			
	Purée pomme pruneau	Compote tous fruits	Ananas au sirop			
	Chausson aux pommes	Gaufre	Cookie			

<b>DEJEUNER :</b> Blé à la grecque: blé, tomate, féta, olives / Salade marco polo: pâtes, poivrons rouges, surimi / Californienne: riz, maïs, épaule de porc, poivron / Salade soisson: haricot blanc, tomate, poivron, paprika / Tortilla: omelette aux p. de terre	<b>DINER :</b> Salade esau: lentille, tomate, œuf dur, échalotte, ail, persil / Italienne: torti, poivron, tomate, basilic, olive	<b>Légende des pictogrammes</b> Produit Animation  Produit Maison  En vert, menu conseillé par notre diététicienne
---	--	---

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!