



APPTABLE

LE JOUR DU  
VÉGÉTARIENLUNDI | 02  
MarMARDI | 03  
MarMERCREDI | 04  
MarJEUDI | 05  
MarVENDREDI | 06  
Mar

## DÉJEUNER

Salade radis emmental

Haricots verts vinaigrette

Carottes râpées au citron

Coquillettes sauce cocktail

Soupe de chou fleur

Boulgour cantonaise



Poulet sauce USA

Saucisse de volaille

Colin sauce curry indienne

Riz sauté au bœuf haché  
(Yakimeshi)

Yaourt vanille Bio



Petit moulé

Pommes boulangères Bio

Macédoine de légumes

Compote pommes  
Bio à la vanille

Douceur lactée pomme Tatin

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Petit Bio fruits lait entier



Yaourt nature sucré

Fromage frais aux fruits

## GOUTER

Banane

Gâteau de Savoie

Jus d'orange

Jus multi-fruits

Jus de pommes

Sirop pour goûter

Lait demi-écrémé

Pavé 1/2 sel

paillolines

Cake citron



Compote pommes

Pain et confiture d'abricot

Orange

Plat  
végétarien

Bio



HVE

Pêche  
responsableSpécialité du  
chefOrigine  
France

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.

