



	LUNDI	MARDI : Epipahnie	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
SUPPLÉMENT PAIN	 PAIN	 PAIN	 PAIN	 PAIN	 PAIN	 PAIN	 PAIN	
SUPPLÉMENT PAIN DE MIE	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	 PAIN DE MIE *24 tranches	
ENTRÉE AU CHOIX	 Galantine de volaille <i>ou</i> Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>ou</i>  Salade verte	  Œufs durs sauce mousseline (mayonnaise citronnée et ciboulette) <i>ou</i>  Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <i>ou</i>  Salade verte	 Pois chiches à l'aïoli <i>ou</i>  Velouté de tomates <i>ou</i>  Mesclum	  Blancs de poireaux vinaigrette au persil <i>ou</i>  Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>ou</i>  Salade verte	 Haricots plats vinaigrette <i>ou</i>  Crème de champignons <i>ou</i>  Mâche	 Surimi sauce cocktail (mayonnaise, ketchup) <i>ou</i>  Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>ou</i>  Salade verte	  Macédoine de légumes sauce tartare (mayonnaise, câpres, oignons, persil, ciboulette) <i>ou</i>  Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>ou</i>  Salade verte	
	SUPPLÉMENT POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE	 Supplément POTAGE
	PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	  Steak haché façon bouchère de la maison GUASCH <i>ou</i>   Filet de lieu sauce basilic	  Longe de porc braisée <i>ou</i>   Omelette fraîche	  Fondant de volaille sauce curry <i>ou</i>   Tripes à la Catalane et chorizo	  Pintade aux pruneaux <i>ou</i>   Cœur de merlu sauce armoricaine	  Bouillinaude au colin (PLAT COMPLET) <i>ou</i>   Lasagnes bolognaise (PLAT COMPLET)	  Boles de picolat et Haricots blancs (PLAT COMPLET) <i>ou</i>   Raviolis au fromage sauce Poulette (PLAT COMPLET)	  Choucroute (PLAT COMPLET) <i>ou</i>   Brandade de poisson (PLAT COMPLET)
GARNITURE AU CHOIX		 Petits pois au jus <i>ou</i>  Carottes aux aromates	 Pommes de terres rissolées <i>ou</i>  Purée de navets	 Endives braisées <i>ou</i>  Riz créole	 Pâtes BIO  <i>ou</i>  Purée de courgettes	 <i>ou</i> 	 <i>ou</i> 	 <i>ou</i> 
	FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	 Saint Nectaire à la coupe <i>ou</i>    Fromage blanc	  Tomme noire <i>ou</i>    Cimelait nature	  Emmental <i>ou</i>    Yaourt brassé nature	  Brie à la coupe BIO  <i>ou</i>    Yaourt nature	  Fourme d'Ambert AOP à la coupe <i>ou</i>    Petit suisse aux fruits	  Gouda BIO <i>ou</i>    Fromage blanc aux fruits	  Cantal AOP à la coupe <i>ou</i>    Yaourt nature
DESSERT AU CHOIX		 Fruit de saison <i>ou</i>    Crème dessert à la vanille	 Mousse au chocolat <i>ou</i>    Fruit de saison	 Fruit de saison <i>ou</i>  Semoule au lait	 Ile flottante <i>ou</i>    Flan au chocolat	 Eclair au café <i>ou</i>  Ananas au sirop léger	 Fruit de saison <i>ou</i>    Yaourt aromatisé BIO	 Flan pâtissier maison <i>ou</i>    Mousse au café
	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire	 Gâteau d'anniversaire

COLLATION	 Poisson meunière		 Pizza Royale		 Escalope viennoise		 Quiche lorraine		 Jambon blanc Supérieur		 Colin sauce Napolitaine	
	 Liégeois au chocolat		 Chanteneige		 Fromage frais demi-sel		 Yaourt à la banane BIO		 Chantailou ail et fines herbes		 Vache qui rit BIO	
	 Pomme au four		 Fruit de saison		 Purée de fruits pomme abricot		 Fruit de saison		 Purée de pommes		 Fruit de saison	
 Produit issu de l'Agriculture Biologique		 Produit en Occitanie		 Produits labellisés (AOP, AOC, IGP, STP, MSC, BBC, Label Rouge, Lait de France, VBF, VPF...)								