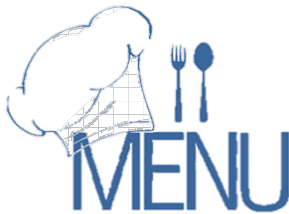


SEMAINE DU 1ER AU 07 AVRIL 2024



FERIE							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Repas du midi Macédoine vinaigrette Sauté de veau aux olives	Repas du midi Tomate Lasagnes bolognaise (pc) Saint Moret Fruit de saison	Sausisson à l'ail*	Menu de Pâques 	Concombre à la crème 	Poireaux mimosa	Tarte aux légumes
	Pâtes Faisselle Palet breton		Saucisses de Toulouse*		Filet de hoki poêlé au beurre	Sauté de poulet aux oignons	Escalope de volaille panée
			Purée de céleri		Haricots beurre	Printanière de légumes	Gratin de chou fleur
FROMAGES	Repas du soir Œuf dur (mayonnaise en dosette) Poisson pané	Repas du soir Betteraves maïs vinaigrette Cordon bleu	Brie	Repas du soir Endives vinaigrette Steack haché Pommes noisettes	Yaourt nature	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Poêlée de légumes verts Edam Fruit	Haricots verts Saint Paulin Compote de pommes	Crème dessert popcorn 	Fromage blanc Fruit	Madeleine	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS
Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur
Salade de maïs : Maïs, tomates, thon, échalotes, basilic

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :