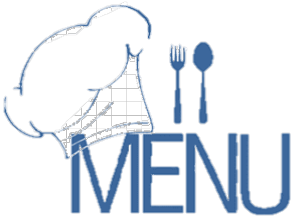


SEMAINE DU 22 AU 28 AVRIL 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tomates à l'échalote	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Carottes à la marocaine	Mortadelle de volaille	Endives aux noix
PLATS	Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (pc)	Rôti de dinde	Raviollini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron	Paupiette de dinde à l'estragon	Cuisse de poulet aux aromates
ACCOMP.	Pommes vapeur		Cocos mijotés		Epinards à la crème	Poêlée campagnarde	Gratin de légumes verts
FROMAGES	Cantal	Buchette	Faisselle	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Moelleux aux amandes	Compote de pommes	Clafoutis aux poires et amandes	Fruit de saison	Gâteau marbré au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS
Salade du puy : Lentilles, carottes, maïs, échalote
Carottes à la marocaine : Carottes, poivrons, raisins secs, cumin
Salade niçoise : pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
Salade fraîcheur : radis, carottes, céleri

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 :