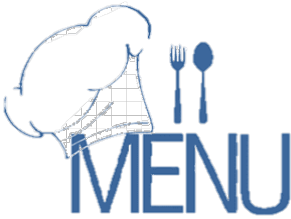


SEMAINE DU 27 MAI AU 02 JUIN 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Salade grecque	Tarte tomates et chèvre	Museau vinaigrette*	Salade alsacienne*	Salade du Nord	Pastèque
PLATS	Sauté de poulet au citron vert	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales	Wings de poulet	Brandade de poisson (pc)
ACCOMP.	Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots beurre	Gratin de légumes	
FROMAGES	Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Faisselle	Brie	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de poires	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Salade alsacienne* : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

Salade brésilienne : cœurs de palmiers, tomates, maïs

Salade du nord : pommes de terre, haricots verts, carottes, maïs

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 :