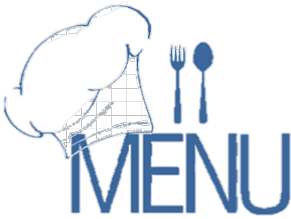


SEMAINE DU 01 AU 07 JUILLET 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Pâté de volaille	Pomelos en quartier	Pastèque	Salade verte vinaigrette ciboulette	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade piémontaise	Sardines à l'huile
PLATS	Rôti de porc au thym*	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamar et sauce tartare	Paëla (pc)	Hachis parmentier (pc)	Escalope de volaille pané	Moules à la crème frites
ACCOMP.	Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou-fleur			Brocolis et carottes	
FROMAGES	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Livarot	Yaourt aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Mabré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes

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

INFORMATIONS
Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade d'avocats : avocats, concombres, tomates, oignons rouges
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges
Salade créole : riz, concombre, crevettes, poivrons

Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :