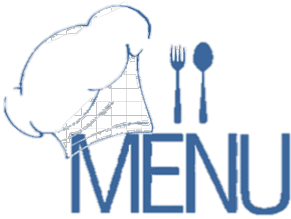


SEMAINE DU 08 AU 14 JUILLET 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tarte aux poireaux	Salade pommes de terre	Concombre au yaourt	Pâté de campagne*	Pâté de lapin*	Pastèque	Repas midi Salade Athéna Osso bucco à la milanaise Riz Fromage Pâtisserie
PLATS	Paupiette de veau	Poisson pané	Sauté de poulet aux oignons	Crêpe au fromage	Burger de veau au jus	Grignotine de porc sauce barbecue*	
ACCOMP.	Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Poêlée forestière	Purée de potiron	
FROMAGES	Edam	Tomme blanche	Camembert	Fromage blanc	Saint Nectaire	Produit laitier	Repas soir Salade verte Moussaka (pc) Produit laitier Fruit
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte au flan	Fruit de saison	Fruit de saison	

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

INFORMATIONS

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

Salade New Orléans : maïs, carottes, haricots verts, haricots rouges

 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 :