

SEMAINE DU 22 AU 28 JUILLET 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	Concombre à la crème	Salade verte	Pamplemousse	Pâté de volaille
PLATS	Filet poulet grillé	Saucisses fumées*	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre	Escalope viennoise	Cannelloni (pc)
ACCOMP.	Fusilli	Carottes au jus	Purée	Semoule	Epinards à la crème	Pommes de terre au four	
FROMAGES	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Coulommiers	Pont l'évêque	Faisselle	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Mousse chocolat	Compote pommes poires	Quatre quarts	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

 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 :