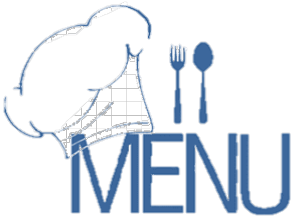


SEMAINE DU 29 JUILLET AU 04 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tomates vinaigrette	Pastèque	Andouille*	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw	Concombre à la menthe	Flammekueche*
PLATS	Blanquette de veau et riz (pc)	Poisson pané sauce tartare	Filet de hoki meunière	Croque Monsieur et salade composée (pc)	Raviollini ricotta et épinards (pc)	Palette de porc à la diable*	Colin à la crème de poireaux
ACCOMP.		Frites	Pommes vapeur			Pommes noisette	Gratin dauphinois
FROMAGES	Carré de l'est	Vache qui rit	Fromage blanc	Livarot	Brie	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Madeleine	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Pâtisserie

(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

 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 :