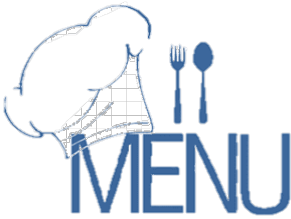


SEMAINE DU 05 AU 11 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Salade laitue	Poireaux vinaigrette	Salade mixte	Carottes râpées	Salade ardéchoise	Tomate antiboise
PLATS	Nuggets de poulet	Hachis parmentier (pc)	Escalope de poulet au jus	Paella (pc)	Filet de lieu au beurre citronné	Boulettes d'agneau à la coriandre	Beignets de calamars à la romaine
ACCOMP.	Macédoine de légumes		Gratin de légumes		Purée de carottes	Semoule	Duo de fleurette au beurre
FROMAGES	Saint Bricet	Camembert	Yaourt sucré	Bleu	Cantal	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Liegeois chocolat	Quatre quarts	Gâteau de semoule	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(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 :