

SEMAINE DU 12 AU 18 AOÛT 2024

FERIE							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade verte	Concombre vinaigrette	Museau vinaigrette*	Repas midi Melon Sauté de veau basquaise Macaroni Yaourt nature Pâtisserie	Tomates vinaigrette	Accras de poisson	Betteraves maïs
PLATS	Lasagnes bolognaise (pc)	Endives au jambon (pc)*	Steak haché au bleu		Filet de poulet à la normande	Chipolatas grillées*	Cordon bleu
ACCOMP.			Frites		Gratin d'épinards	Légumes du jardin	Pâtes
FROMAGES	Fromage frais aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Repas soir Pamplemousse Rôti de dinde froid Salade pommes de terre Brie Fruit	Coulommiers	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Madeleine	Galette bretonne		Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS
Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois Mixed grill : chipolatas, merguez Salade fraîcheur : radis, chou carottes

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 :