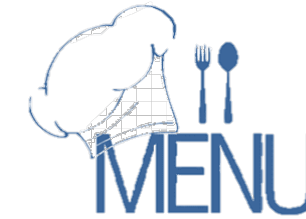


SEMAINE DU 19 AU 25 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Melon	Salade mexico	Tarte méditerranéenne	Poireaux vinaigrette	Pastèque
PLATS	Sauté de veau marengo	Rôti de dinde à la crème	Tomate farcie	Escalope de volaille en sauce	Filet de hoki poêlé au beurre	Filet de poulet rôti	Aiguillettes de saumon aux céréales
ACCOMP.	Petits pois carottes	Penne	Riz	Haricots verts	Gratin de chou fleur	Rosti aux légumes	Poêlée de légumes
FROMAGES	Camembert	Rondelé au sel de Guérande	Emmental	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Mousse chocolat	Madeleine	Brownies	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :