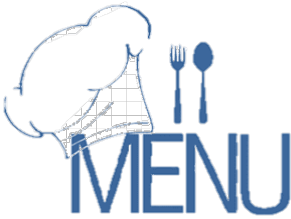


SEMAINE DU 23 au 29 SEPTEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Rillettes*	Carottes râpées 	Salade verte	REPAS D'AUTOMNE Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Quiche* 	Tomate antiboise	Courgettes à la provençale
PLATS	Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie 	Bœuf façon moussaka (pc)		Aiguillettes de colin aux céréales 	Sauté de boeuf à la bordelaise	Andouillettes à la lyonnaise* 
ACCOMP.	Beignets de chou fleur	Riz		Epinards à la crème	Ebly aux champignons	Gratin de salsifis	
FROMAGES	Camembert	Fromage blanc sucré	Maroilles 	REPAS DU SOIR Potage Rôti de dinde en sauce Lentilles au jus Yaourt aromatisé Fruit	Gouda	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison 	Eclair chocolat	Crème dessert caramel		Liégeois au chocolat	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 :