

SEMAINE DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

FERIE							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Accras de poisson	Betteraves vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade verte 	Feuilleté Hot Dog*	Salade niçoise	Crêpe au fromage
PLATS	Paupiette de veau au jus	Moules 	Crépinette au jus*	Hachis  parmentier (pc) 	Escalope de poulet pané	Boulettes d'agneau à l'indienne	Filet de poisson à la crème
ACCOMP.	Courgettes et pommes de terre	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche		Haricots verts	Beignets de courgettes	Mijoté de légumes
FROMAGES	Gouda	Mimolette	Yaourt aux fruits	Pont l'évêque	Tomme blanche	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Mousse au chocolat	Crème dessert praliné	Marbré au chocolat 	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Légumes façon wok : légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Pois chiches à la Languedocienne : pois chiches, concombres, tomates, olives noires

Salade niçoise : Pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons, olives, oignons 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 :