

SEMAINE DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024



FERIE							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage	Concombre à la menthe	Sardine à l'huile	Salade verte	Tarte au fromage	Haricots verts niçois	Tarte provençale
PLATS	Boulettes d'agneau marengo	Choucroute (pc)*	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (pc)	Steak haché de cabillaud	Pot au feu (pc)	Burger de veau sauce au poivre
ACCOMP.	Semoule		Gratin de poireaux pommes de terre		Gratin de salsifis		Fusilli
FROMAGES	Petit suisse sucré	Camembert	Pont l'évêque	Mimolette	Fromage frais aromatisé	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Riz au lait	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	Gâteau basque	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur

Salade grecque : concombres, tomates, fêta, olives, oignons rouges

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :