

SEMAINE DU 18 AU 24 AOUT 2025

J+5							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Menu midi Friand au fromage Sauté de veau aux olives Petits pois carottes Cantadou Liégeois au chocolat	Concombre vinaigrette	Pastèque	Salade mexico	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Tomates
PLATS		Grignotine de porc*	Tomate farcie	Escalope de volaille en sauce	Filet de hoki poêlé au beurre	Filet de poulet rôti	Aiguillettes de colin aux céréales
ACCOMP.		Penne	Riz	Purée	Gratin de chou fleur	Rösti aux légumes	Poêlée de légumes
FROMAGES	Menu soir Betteraves vinaigrette Poisson pané Pommes vapeur Yaourt nature Compote pommes poires	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à la vanille	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage	Produit laitier
DESSERTS		Fruit de saison	Mousse café	Madeleine	Brownies	Fruit de saison	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges
Salade mexico : maïs, concombre, tomates
Salade Athéna : concombre, fêta, tomates, olives noires, 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

us susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :