MENU

Semaine 13 du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou blanc au fromage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus Purée de panais	Escalope de volaille basquaise Flageolets	Rougail saucisse Riz pilaf	Coquillettes BIO Locales sauce tomate //	Dos de colin Mijoté de petits pois
DESSERT	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Donut's	Fruit frais	Compote de fruits

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.