MENU

Semaine 14 du 01 au 05 avril 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	**Rillettes de maquereau**	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Croq véggie tomate Patattouille (ratatouille pommes de terre)	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche à la crème	**Sot l'y laisse de volaille sauce crème** **Pommes noisettes**	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles
DESSERT		Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	**Dessert de Pâques aux chocolats**	Fruit frais

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.