MENU

Semaine 20 du 13 mai au 17 mai 2024

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade de blé au thon	Tomates mozzarella basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet) //	Nugget's de blé Haricots verts		Rôti de dinde au curry Jeunes carottes persillées	Gnocchi bolognaises (plat complet) //
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais		Fruit frais	Sicilien orange et amandes

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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