MENU

Semaine 21 du 20 mai au 24 mai 2024

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail		Radis beurre	Salade de pennes au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson meunière Brocolis		Riz cantonais (plat complet) //	Noisette de volaille Gratin de courgettes
DESSERT		Compote de fruits		Yaourt aromatisé	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

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.