MENU

Semaine 22 du 27 mai au 31 mai 2024

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise (salade emmental, mimolette)		Carottes râpées vinaigrette	Cake aux légumes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Longe de porc HVE sauce barbecue Mijoté de Petits pois	Omelette Ratatouille pommes de terre		Escalope de volaille à la crème de poivrons Tortis	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche HVE à la crème
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille		Fruit frais	Yaourt velouté aux 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

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.