MENU

Semaine 23 du 3 au 7 juin 2024

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre niçoise (pomme de terre, thon, œuf)	Concombre sauce crème		Salade de pennes au pesto	Betteraves maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce barbecue Beignets de choux fleurs	Chipolatas grillées sauce tomate Mélange de céréales		Poisson meunière Haricots verts	Lamelle de pois et blé sauce tomate Semoule
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais		Cocktail de fruits	Cake suprise

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.