



Semaine 25 du 17 au 21 juin 2024

HORS D'ŒUVRE Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre emmental tomates Melon Pâté de campagne H Tajine de boulettes de boeuf Croq tomate Cordon bleu de volaille Dos de Colin à la crè	MSC
Tajine de boulettes de boeuf Croq tomate Cordon bleu de volaille Dos de Colin à la crè	MSC
PLAT CHAUD	
Semoule Ratatouille Pâtes Purée de brocolis	ΑŘ
DESSERT Fruit frais Crème dessert chocolat Fruit frais Liégeois vanille	

*

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison





PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Patisserie élaborée dans notre cuisine



Tationer Classifice dation for e datom



Repas Végétarien



Label Rouge



Poisson MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnementale

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.