MENU

Semaine 26 du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Radis beurre		Salade de riz mexicaine (maïs, haricot rouge)	Concombres vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de courgettes	Saucisse de Toulouse HVE grillée Haricots blancs		Colombo de poisson Mijoté de Petits pois	Gnocchi sauce tomate //
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais		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.