MENU

Semaine 27 du 1 au 5 juillet 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Betteraves stock tampon		Tomates vinaigrette	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon //	Beignets au calamar sauce tartare Haricots verts		Cheeseburger Frites au four	Rôti de dinde froid Taboulé
DESSERT	Compote de pomme stock tampon	Mousse chocolat au lait		Fruit frais	Beignet aux pommes

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.