

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 S E2	MACEDOINE DE LEGUMES AU THON JAMBON DE PAYS	SALADE NICOISE	MENU SUD OUEST AVOCAT/CHAIR DE CRABE CROQUE MONSIEUR	SALADE MARCO POLO ASSIETTE DE CHARCUTIERE
PLAT	P1 ou P2	STEACK HACHE GRILLE SAUCE AU POIVRE MOULES MARINIÈRES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE <i>Omelette au fromage</i>	MAGRET DE CANARD PAVE DE TRUITE	CORDON BLEU CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRES
PRINCIPAL	G1 ou G2	PATES AU PISTOU BROCOLIS AU JUS	PUREE ENDIVES MELUNIÈRES	POMME ALLUMIETTES CŒURS DE CELERI	RIZ PILAFF CAROTTES VICHY
DESSERT		PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS AU CARAMEL FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA AUX COULIS DE FRUITS FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUITS DE SAISON



Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

SEMAINE DU 7 AU 10 JUIN 2022

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3		BATAVIA ASPERGES SAUCE MOUSSELINE AB	SCAROLE ŒUFS MIMOSA	MELANGE JEUNES POUSSES CAROTTES RÂPÉES Σ
PLAT PRINCIPAL ou G2	JOUR FERIE	TEMPURA DE MERLU GRATIN DE LEGUMES	PIZZA	CUISE DE POULET SAUCE EPICES DU SOLEIL SEMOULE AU BEURRE
DESSERT		MOUSSE AU CHOCOLAT FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS FRUITS DE SAISON	FROMAGE DU PAYS FRUITS DE SAISON



Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

