

MENU du 17 au 21 juin 2024

Le chef et son équipe vous souhaite un bon appétit



Menu végétarien

* REPAS EQUILIBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Nem	Concombre		Pomelos *	Melon
	Salade verte	Pastèque *		Rosette	Guacamole *
	Salade de lentilles	Mousse de foie		Salade de pâtes	Salade de riz
Plat principal	Nuggets de poulet *	Carbonara *		Sauté de dinde au paprika *	Couscous végétarien *
	Poisson pané	Moules à la crème		Mousseline de poisson	xxxxxxx
Accompagnement	Purée *	Penne *		Riz *	xxxxxxx
	Gratin d'aubergines *	Epinards *		Carottes persillées *	xxxxxxx
	Fromages au choix Yaourts	Fromages au choix Yaourts		Fromages au choix Yaourts	Fromages au choix Yaourts
Dessert	Timbale vanille/chocolat	Cake au citron *		Gâteau marbré	Liégeois *
	Mousse à la framboise *	Brioche à la fraise		Salade de fruits	Gaufre au sucre
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison *	Fruit de saison



Fait maison



Local



Bio



Agrilocal