

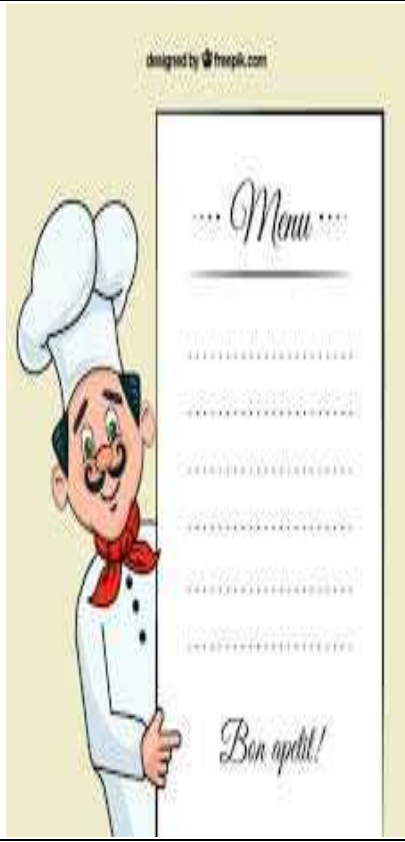
MENU du 24 au 28 juin 2024

Le chef et son équipe vous souhaite un bon appétit



* REPAS EQUILIBRE

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Sardine	Radis * 		Tarte à la tomates * 	Salade de tomates
	Gaspacho *	Salade de pâtes basilic		Melon	Concombre * 
	Mortadelle	Salade de haricots verts, tomates et chèvre 		Salami	Salade de pois chiche
Plat principal	Cordon bleu *	Paupiette de dinde		Sauté de porc au caramel * 	Frites Fries (oignons grillés et cheddar) *
	Colin aux poivrons	Colin sauce vierge *		Poisson pané	xxxxxx
Accompagnement	Coquillettes *	Semoule *		Riz *	Haricots verts *
	Brunoise de légumes *	Champignons *		Courgettes * 	xxxxxx
	Fromages au choix Yaourts	Fromages au choix Yaourts		Fromages au choix Yaourts	Fromages au choix Yaourts
Dessert	Eclair au chocolat	Crumble poire chocolat 		Rocher coco 	Glace
	Pêche au sirop	Flamby		Compote *	Pastèque *
	Fruit de saison *	Fruit de saison *		Fruit de saison	Fruit de saison



Fait maison



Local



Bio



Agrilocal