



MENU

Semaine 25 du 20 au 26 juin 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de riz mexicaine  Pizza au fromage	Salami cornichons	Céleri rémoulade (mayonnaise)  Melon ou pastèque selon approvisionnement  	Crêpe au fromage Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce barbecue   Haricots blancs à la tomate	Omelette   Salsifis à la tomate 	Billes de veau à la Lyonnaise Brocolis béchamel 	Raviolis VBF  Salade verte	Accras de poisson Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Vache picon	Saint Bricet	Emmental râpé	Madeleine 
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais  Cocktail de fruits	Crème dessert vanille	Clafoutis 	Yaourt sucré  Novly chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie 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 !**