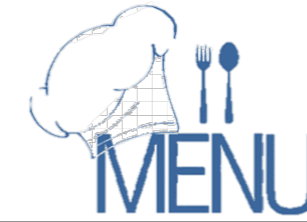


SEMAINE DU 03 AU 09 JUIN 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|----------|--------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| ENTREES | Tomate vinaigrette | Concombre vinaigrette | Crêpe au fromage | Melon vert | Quiche* | Mortadelle de volaille | Salade créole |
| PLATS | Lasagnes bolognaise (pc) | Boulettes de bœuf sauce au curry | Croque Monsieur* et salade composée (pc) | Couscous "boulettes/merguez" (pc) | Filet de hoki poêlé au beurre | Saucisse de volaille aux herbes | Fricassée de poulet aux champignons |
| ACCOMP. | | Petits pois carottes | | | Gratin d'épinards | Pommes sautées | Riz à la tomate |
| FROMAGES | Fromage frais aromatisé | Yaourt nature | Fromage fouetté | Buchette | Fromage blanc sucré | Fromage | Produit laitier |
| DESSERTS | Fruit de saison | Madeleine | Quatre quarts aux pralines roses | Mousse au chocolat | Gâteau basque | Fruit de saison | Compote de pommes |

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

| INFORMATIONS |
|--|
| Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette |
| Salade d'avocats : avocats, concombres, tomates, oignons rouges |
| Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges |
| Salade créole : riz, concombre, crevettes, poivrons |

| | |
|-------------------------|---|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

| |
|-----------------|
| NOM DU CLIENT : |
|-----------------|