












SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tarte provençale	Salade verte 	Pastèque 	Carottes râpées 	Feuilleté hot dog*	Melon	Endives vinaigrette
PLATS	Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc) 	Grignotines de porc sauce barbecue*	Petit salé aux lentilles (pc)* 	Pavé de poisson napolitain 	Pot au feu (pc)	Palette de porc à la diable*
ACCOMP.	Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes 		Brocolis et carottes
FROMAGES	Mimolette	Camembert	Emmental 	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison 	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise 	Muffin au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise
Salade New Orléans : maïs, carottes, haricots verts, haricots rouges

 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	

NOM DU CLIENT :
