

SEMAINE DU 04 AU 10 AOUT 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Salade laitue	Salade Grecque 🏠	Carottes râpées 🏠	Tranche de surimi mayonnaise	Œuf dur mayonnaise	Tomate antiboise
PLATS	Nuggets de poulet	Hachis parmentier (pc)	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla (pc) 🏠	Filet de lieu au beurre citronné 🐟	Boulettes d'agneau à la coriandre	Beignets de calamars à la romaine
ACCOMP.	Ebly aux 2 poivrons		Röstis de pommes de terre		Purée de carottes	Haricots verts et tomates	Duo de fleurette au beurre
FROMAGES	Yaourt aux fruits mixés	Camembert	Yaourt sucré	Gouda	Edam	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Gâteau de semoule	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

us susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Salade grecque : concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires
Salade ardéchoise : lentilles, maïs, carottes, échalote
Salade de maïs : maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade mixte : salade verte, tomates
Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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 :