
























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes citron / Céleri rémoulade 	Salade verte  	Concombre 	Férié 1 mai	Bâtonnets de légumes et sauce cocktail  
Plats de résistance	Sauté de porc Semoule et brocolis  	Gnocchis sauce napolitaine  	Rôti de veau sauce forestière Légumes et boulgour  		Merlu sauce citron Courgettes Riz 
Laitages	Assortiment de fromages  	Fromage blanc 	Mimolette 		Assortiment de fromages  
Desserts	Smoothie fraise banane  	Fruits de saison 	Gâteau maison 		Mousse au chocolat



Fait Maison



Végétarien



AOP



Viande Française



Produit de la mer
DURABLE



Décongelé



BIO



Label Rouge

Menu proposé sous réserve de disponibilité
des produits
Les viandes et les œufs sont d'origine
française
Tous nos plats sont préparés sur place