



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## 22 au 26 avril 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<b>Salade coleslaw locale</b>	Salade de champignons	<b>Salade de carottes BIO</b>	Salami danois, cornichons
<b>PLAT DU JOUR</b>	Gratin de pâtes aux légumes printaniers <b>et jambon VPF</b>	<b>Bœuf VBF bourguignon</b>	<b>Filet de lieu MSC sauce basquaise</b>	Pilons de poulet jus au romarin
<b>GARNITURE</b>	Tomme noire	Chou-fleur persillé	Riz et haricots verts	Cœur de bié et poêlée de courgettes
<b>PRODUIT LAITIER</b>		<b>Chanteneige BIO</b>	Bûche de chèvre à la coupe	<b>Ortolan BIO</b>
<b>DESSERT</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	Eclair au chocolat	Flan vanille nappé caramel	<b>Fruit de saison local</b>
<b>REPAS DANS LE JOUR</b>	Gratin à la volaille			Macédoine de légumes

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de céleri		Salade d'endives	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tomate farcie	Emincé de poulet	Jambon braisé	Bœuf mode aux carottes
<b>GARNITURE</b>	Semoule	Penne à l'arrabiata	Purée de poireaux	Pommes de terre vapeur
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Emmental râpé	Fromage à tartiner	
<b>DESSERT</b>		Fruit de saison	Cake nature	Fruit de saison
<b>REPAS DANS LE JOUR</b>			Jambon de volaille	

