



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

13 au 17 mai 2024

| MIDI | | | | |
|------------------------|--|------------------------------------|------------------------------|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| HORS D'ŒUVRE | Salade de céleri | Taboulé à la menthe | Salade de chou rouge | Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise |
| PLAT DU JOUR | Cordon bleu de volaille | Haché de cabillaud sauce citronnée | Chili sin carne | Emincé de bœuf VBF sauce paprika |
| GARNITURE | Pâtes et courgettes BIO à la tomate | Pommes de terre vapeur et épinards | Riz | Boulgour et céleri |
| PRODUIT LAITIER | Cantal AOP | Camembert à la coupe BIO | Fromage blanc aromatisé | Vache qui rit BIO |
| DESSERT | * Pomme cuite | Fruit de saison | Compote de fruits BIO | Fruit de saison local |
| REPAS SANS PORC | | | | Fondant au chocolat |

| SOIR | | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------------------|--|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| HORS D'ŒUVRE | | | REPAS FROID | |
| PLAT DU JOUR | Tarte aux légumes | Mijotée de bœuf aux oignons | Salade de concombres | Salade de haricots beurre |
| GARNITURE | Salade verte | Blé et poêlée de légumes | Pommes de terre rissolées et carottes persillées | Rôti de porc froid |
| PRODUIT LAITIER | Chanteneige | Fromage Les fripons | Yaourt vanillé | Salade méditerranéenne (pâtes, poivrons et tomate, fêta) |
| DESSERT | Liégeois vanille | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison |
| REPAS SANS PORC | Tarte aux légumes | | | Rôti de volaille froid |

