



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

10 au 14 juin 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de radis roses émincés	Salade de courgettes râpées	Salade mexicaine	REPAS FROID Salade de betteraves rouges à la ciboulette
PLAT DU JOUR	Sauté de porc VPF aux pêches	Emincé de volaille au paprika	Filet de poisson MSC gratiné	Rôti de bœuf froid VBF
GARNITURE	Semoule et julienne de légumes aux épices	Gratin de chou-fleur BIO	Bié et épinards BIO	Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate)
PRODUIT LAITIER	Ribeaupierre à la coupe local	Petit suisse sucré	Les fripons	Tomme BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Tarte croissant abricot	Fruit de saison	Compote de fruits
REPAS SANS PORC				
				Rondelé
				Liégeois chocolat

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de choux		REPAS FROID Salade de concombres à la coriandre	
PLAT DU JOUR	Pilons de poulet	Sauté de porc sauce au miel	Œufs durs	Moussaka
GARNITURE	Riz et légumes façon paëlla	Cœur de blé et poêlée de carottes	Salade cocotte (pommes de terre, olives, tomate, maïs, salade)	Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage Carré Croc'lait	Fromage à tartiner	Fromage blanc fruité	
DESSERT		Fruit de saison		Flan vanille nappé caramel
REPAS SANS PORC				

