










































Menu

DU 02 au 06 septembre 2024

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Melon   Pastèque	Salade fraîcheur   Radis beurre 	 Tomates mozzarella  	Pâtes arc en ciel   Salade bricommo  	Concombre à la feta  Tomates emmental  
 PLAT PRINCIPAL	Poisson sauce citron 	Sauté de bœuf provençale   	Risotto aux petits légumes  	Chipolatas  	Tomates farcies   
 ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes  	Frites fraîches	Salade verte 	Haricots blancs	Riz et quinoa  
 PRODUIT LAITIER	Camembert 		Emmental	Tomme noire	
 DESSERT	Glace bâtonnet Glace petit pots	Prunes Pêches	Yaourts aux fruits 	Abricots Nectarine	Gâteau au chocolat 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

