

























# Menu

**DU 19 au 23 AOUT 2024**

DEPUIS  
**200**  
ans  
LA  
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves vinaigrette 	PIQUE NIQUE Sandwich de rillettes de thon 	Tomates vinaigrette 	Concombres à la crème 	Melon 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Cordon bleu	Sandwich jambon beurre  	Tajine de légumes 	Sauté de bœuf provençale   	Poulet rôti  
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois	Chips	Semoule couscous  	Haricots verts 	Frites
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais		Camembert		
 <b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Compote de pommes	Donuts	Yaourts fruités 	Abricots



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème

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



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

