















SEMAINE 18

Du 29 Avril au mai 2024

-Vacances-

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'échalote</p> <p></p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Un brin de bonheur pour le 1<sup>er</sup> Mai</p> 	<p> Chou fleur Vinaigrette ciboulette</p> <p></p>	<p>Nems légumes</p>
<p> Bouchée de soja sauce enrobante ail Coquillettes</p>	<p>Pavé de merlu sauce ratatouille Semoule</p>		<p>Cheese Burger Smiles Ketchup</p> <p></p>	<p> Sauté de porc aux olives Brunoise de légumes</p>
<p> Emmental</p>	<p>Edam</p>		<p> Fish burger Smiles Ketchup</p>	<p> Saumon citron Brunoise de légumes</p>
<p>Crème dessert pralinée</p>	<p> Fruit du jour</p>		<p> Coulommiers</p>	<p> Fromage blanc &amp; sucre</p>
			<p>Fruits du jour</p>	<p> Moëlleux chocolat</p>



Local



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior

