














SEMAINE 21

20 au 24 mai 2024

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <p>Salade Buffalo Vinaigrette nature</p>	<p>Sunomono <i>(concombre, sauce soja, vinaigre de riz)</i></p>	<p>Pâté de campagne & cornichons Œuf dur mayonnaise</p>	 <p>Salade Iceberg et noix Vinaigrette à l'échalote</p>
	 <p>Sauté de bœuf façon blanquette Carottes Vichy</p>	<p>Quenelle de veau au jus Pommes Rissolées</p>	 <p>Steak de colin beurre blanc Riz pilaf</p>	 <p>Hachis parmentier</p>
LUNDI DE PANTECÔTE	 <p>Omelette fines herbes Carottes Vichy</p>	 <p>Pavé de poisson citron Pommes Rissolées</p>		 <p>Hachis à l'égréné de pois</p>
	 <p>Président</p>	 <p>Cantal</p>	 <p>Saint-Paulin</p>	 <p>Yaourt nature & sucre</p>
	<p>Fruit du jour</p>	 <p>Crème dessert Pralinée</p>	<p>Fruit du jour</p>	<p>Crêpe sucrée</p>



Local



Bleu Blanc Coeur



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 