













## SEMAINE 23

## DU 03 AU 07 JUIN 2024

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chiffonade et croutons Vinaigrette nature</p> <p>Cordon bleu de dinde Tortis</p> <p>Colin meunière Tortis</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruits du jour</p>	<p>Concombre Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Semoule façon couscous végétarien</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes à la méridionale</p> <p>Esc de dinde sauce normande Chou-Fleur</p> <p>Quenelle nature sce normande Chou-Fleur</p> <p>Comté</p> <p>Riz à la crème</p>	<p>Salade de blé à la parisienne</p> <p>Sauté de bœuf à la lyonnaise Haricots verts</p> <p>Hoki sauce waterzoï Haricots verts</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Fruits du jour</p>	<p>Chou-rouge râpé Vinaigrette du terroir</p> <p>Cubes de colin sauce aurore Pommes rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Purée pommes miel</p>
<p> Local</p> <p> Race à viande</p> <p> Label Rouge</p>	<p> Bleu Blanc Coeur</p> <p> Origine France</p> <p> Appellation d'origine protégée</p>	<p> Plat végétarien</p> <p> Plat cuisiné par le Chef</p> <p> Pêche responsable</p>	<p> Recette développée par nos Chefs experts</p> <p> Produit durable</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p>	