





Cette semaine, le chef vous propose...



lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Hors d'œuvre CAROTTES RAPEES BIO A LA CIBOULETTE 	Hors d'œuvre BETTERAVE BIO A LA VINAIGRETTE 	Hors d'œuvre COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	Hors d'œuvre PATE DE CAMPAGNE	Hors d'œuvre SALADE COLESLAW BIO 
Plat protidique STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU	Plat protidique DOS DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE	Plat protidique CHOUCROUTE GARNIE	Plat protidique QUENELLE A LA TOMATE	Plat protidique PILON DE POULET RÔTI
Garniture JARDINIÈRE DE LÉGUMES	Garniture BLÉ CRÉOLE	Garniture CHOU CHOUCROUTE	Garniture RIZ	Garniture POMMES PAILLASSON
Produit laitier SAINT PAULIN	Produit laitier FROMAGE BLANC	Produit laitier TOMME BLANCHE	Produit laitier VACHE QUI RIT BIO 	Produit laitier CANTAL
Dessert SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE	Dessert LIEGEOIS AU CHOCOLAT	Dessert FRUIT DE SAISON BIO 	Dessert TARTE AU FLAN	Dessert FRUITS DE SAISON



En semaine, tous les plats sont préparés par nos chefs dans la cuisine de votre établissement.
Chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local.