







Cette semaine, le chef vous propose...



lundi 26 juillet	mardi 27 juillet	mercredi 28 juillet	jeudi 29 juillet	vendredi 30 juillet
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Hors d'œuvre TABOULÉ BIO À LA MENTHE 	Hors d'œuvre BETTERAVES BIO À LA CIBOULETTE 	Hors d'œuvre CERVELAS À L'ÉCHALOTE	Hors d'œuvre SALADE DE POIS CHICHES AUX OIGNONS	Hors d'œuvre DUO DE MELON JAUNE ET PASTÈQUE
Plat protidique CORDON BLEU À LA DINDE	Plat protidique ALBONDIGAS AU BOEUF (BOULETTES SCE TOMATE CHORIZO POIVRON)	Plat protidique SAUTÉ DE VEAU À LA MILANAISE	Plat protidique STEAK DE HARICOTS ROUGES SC TOMATE	Plat protidique ANDOUILLETTE GRILLÉE
Garniture BOUQUETS DE BROCOLI	Garniture RATATOUILLE	Garniture PATES PENNE BIO	Garniture BOULGHOUR	Garniture POMMES DE TERRE RISSOLÉES
Produit laitier FROMAGE BLANC	Produit laitier BRIE	Produit laitier TOMME NOIRE	Produit laitier YAOURT NATURE BIO 	Produit laitier PICON
Dessert FRUITS DE SAISON	Dessert LIÉGEOIS CHOCOLAT	Dessert BEIGNET AUX POMMES	Dessert FROMAGE BLANC BIO AUX GRIOTTES	Dessert SALADE DE FRUITS BIO 



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.