







Cette semaine, le chef vous propose...



lundi 2 août	mardi 3 août	mercredi 4 août	jeudi 5 août	vendredi 6 août
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Hors d'œuvre TORSADES BIO À LA VINAIGRETTE AUX CHÈVRE 	Hors d'œuvre SOUPE FROIDE AUX LÉGUMES DU SUD BIO 	Hors d'œuvre SALADE DE TOMATES, ANANAS, MAÏS AU CITRON VERT	Hors d'œuvre SALADE DE CONCOMBRE AUX OIGNONS ROUGES VIANGRETTE AU CHÈVRE	Hors d'œuvre CÉLÉRI RAVE SAUCE RÉMOULADE
Plat protidique RÔTI DE PORC AU JUS CORSÉ	Plat protidique PANE FROMAGER	Plat protidique STEAK HACHÉ AUX OIGNONS CONFITÉS ET CHEDDAR	Plat protidique PILON DE POULET RÔTIE SAUCE BASQUAISE	Plat protidique MOUSSAKA AU BOEUF
Garniture BRUNOISE DE LÉGUMES	Garniture PURÉE AU POTIRON	Garniture POMMES WEDGES	Garniture RIZ BIO AU CURCUMA 	Garniture POMMES WEDGES
Produit laitier YAOURT NATURE	Produit laitier FROMAGE BLANC	Produit laitier TOMME BLANCHE	Produit laitier VACHE QUI RIT	Produit laitier CANTAL
Dessert FRUITS DE SAISON	Dessert FLAN PÂTISSIER	Dessert SALADE DE FRUITS BIO 	Dessert MOUSSE AU CHOCOLAT	Dessert FRUITS DE SAISON 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.