































SEMAINE 26

Du 24 au 28 juin 2024

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine Vinaigrette nature </p> <p>Emincé de poulet sce curry Pdt vapeur persillées</p> <p> Emincé de pois sce curry Pdt vapeur persillées</p> <p>  Petit-suisse & sucre</p> <p> Crème caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de veau dijonnaise Haricots verts</p> <p> Quenelles nature à l'italienne Haricots verts</p> <p> Gouda</p> <p>Fruits du jour</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p> Hoki pané Courgettes</p> <p> Vache qui rit</p> <p> Brassé aux fruits</p>	<p>Tomate vinaigrette nature </p> <p> Steak haché au jus Printanière de légumes</p> <p> Œuf dur picallili Printanière de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p> Purée pommes fraises </p>	<p>Radis rondelle Vinaigrette à l'échalote </p> <p> Farfalles sauce fromagère</p> <p> Camembert</p> <p>Fruits du jour</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>	