

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 30- Mars. au 03-Avril.

MIDI















LUNDI

MARDI

MERCREDI







JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pâté Campagne 	Salade d'endives Crouton - noix 	Pizza Reine 		
	Carottes Râpées 	Salami			
PLATS	Merguez 	Bourguignon 	Steak Haché Sauce Poivre 		
	Chipolatas 	Crêpinette 			
				Menu de Pâques	Menu de Solidarité
	Semoule	Pomme de Terre Vapeur 	Frites		
	Légumes Couscous	Carotte Vichy 			
	Emmental	Kiri	Bleu		
DESSERTS	Tiramisu Maison Spéculoos - Framboise 	Tarte Bourdaloue aux poires 	Roulé pâtissier 		
	Compote et son Biscuit	Liégeois vanille caramel			

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 30- Mars. au 03-Avril.

Soir	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Rosette	Piémontaise	Betteraves	Salade Composée	
PLATS	Nuggets de poulet 	Saucisses 	Pâtes Carbonara 	Hot-Dog 	
	Riz	Pâtes		Frites	
	Epinard 	Ratatouille	Salade de Choux Chinois 		
FROMAGES					
DESSERTS	Fromage Blanc Crème de marrons	Eclair	Mousse Framboise 	Beignets	

<u>Logo</u>	<u>Produit Bio</u>	<u>Recette réalisée par le Chef</u>	<u>Viande française</u>	<u>Recette végété</u>	<u>Produit Frais</u>	<u>Produit Local</u>	<u>Pêche Durable</u>	<u>Dessert réalisé par la chef</u>	<u>Fruit saisonnier</u>	<u>Street Food</u>
<u>Signification</u>		