



















CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT









du 22- Juin. au 26-Juin.

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Jambon blanc 	Salade Grecque  (Tomate, feta , Concombre , Olive Noire)	Quiche 	Salade Créole  (Tomate ,Maïs, Oignons, Avocat)	Salade de Tomate 
	Sardine 	Betteraves			Surimi 
PLATS	Escalope de dinde 	Sauté de Porc Marengo 	Cuisse de Poulet Rôti 	Rougaille Saucisse 	Beignet de Calamar 
	Crêpinette 	Bolognaise 	Frites		Rôti des Porc 
	Purée	Pâtes	Salade Verte 	Riz	Duo d'haricots
	Ratatouille	Tomates Provençales 		Carottes Persillées	Quinoa
	Kiri	Yaourt	Chèvre	Petit Suisse	Brie
	Ile Flottante	Glaces	Mousse Caramel	Crème coco 	Fruits au sirop
DESSERTS	Fruits au sirop	Fruits de Saison			Crème dessert

Menu Créole

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 22- Juin. au 26-Juin.

Soir	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon 	Charcuterie 	Carottes râpées 	Salade de pâtes au thon 	
PLATS	Jambon blanc 	Boulette de Bœuf 	Sauté D'agneau 	Pizza 	
	Gratin Dauphinois 	Semoule	Purée	Salade verte 	
		Légumes	Haricots verts		
FROMAGES					
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Compote	Tarte aux pommes	Glace à l'eau	

Logo	Produit Bio	Recette réalisée par le Chef	Viande française	Recette végé	Produit Frais	Produit Local	Pêche Durable	Dessert réalisé par la chef	Fruit saisonnier	Street Food
Signification										