



Semaine du 30 juin au 4 juillet, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<u>Crudités BIO vinaigrette</u>	Pastèque		<u>Crudités BIO mayonnaise</u>	Melon
PLAT PROTIDIQUE	<u>Omelette BIO</u>	Beignets de calamars sauce cocktail		<u>Cheeseburger</u> <u>Omelette</u>	<u>Rôti de porc* local</u> <u>Coeur de colin froid</u>
ACCOMPAGNEMENT	<u>Taboulé (garniture)</u>	Farfalle		<u>Frites</u>	<u>Pommes de terre vinaigrette</u>
LAITAGE	<u>Vache qui Rit BIO</u>	<u>Camembert BIO</u>			<u>Petit fruité BIO</u>
DESSERT	<u>Yaourt sucré BIO</u>	Mousse au chocolat		<u>Mini brownie</u>	<u>Gâteau au yaourt du chef</u>



Repas de substitution pour les régimes sans viande



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest