

















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

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

newrest