




Retrouvez votre menu équilibré souligné

Le Chef et toute son équipe vous proposent:



Semaine du 06 au 07 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>melon</u></p> <p>taboulé orientale</p> <p></p> <p><u>boulette bœuf à la tomate</u></p> <p><u>frites salade</u></p> <p><u>salade de fruit frais</u></p> <p>liegeois chocolat</p>	<p><u>Betterave et œufs</u></p> <p>Salade de perles océanes sauce aneth</p> <p></p> <p><u>ravioles aux fromages</u></p> <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Yaourt</u></p> <p><u>Glaces (lycée)</u></p> <p>brownies et fruits de saison</p> <p></p>	<p><u>férié</u></p> <p>-</p>	<p><u>férié</u></p>	<p><u>férié</u></p>

menus susceptibles d'être modifiés

    <p>Produit de l'agriculture biologique</p> <p>Label rouge</p> <p>Viandes de France</p> <p>Pêche durable/responsable</p>	<p>VIANDE BOVINE</p> <p>Pays de naissance, abattage et élevage:</p> <p>France</p> 
   <p>AOP: Appellation d'Origine Protégé</p> <p>AOC: Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Produit Local</p>  <p>Agriculture respectueuse des animaux et de la terre</p>	

Bon Appétit