

Semaine du 19 au 25 juin 2017

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|---|--|---|--|
|  Tomates* au fromage à l'huile d'olive Jambon grillé Petits pois à la Française Liégeois à la vanille | Pizza Dos de colin à l'oseille Gratin Breton Cocktail de fruits |  Duo de melon et pastèque* Paëlla Entremets au chocolat |   Emincé de courgettes* et carottes Lasagnes végétariennes  Fruit frais* |

Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|---|--|
|  Concombre* vinaigrette Saucisse grillée Purée  Fruit frais* | Salade de blé Filet de merlu pané Haricots verts Moussline à la fraise |  Carottes* râpées vinaigrette Rôti de porc Orloff Cocos blancs  Fruit frais* |  Pastèque* Pilons de poulet sauce Tex Mex Ratatouille/riz Muffin aux pépites |

Semaine du 03 au 09 juillet 2017

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|---|--|--|--|
| Betteraves vinaigrette Mijoté de porc à la moutarde Pâtes Velouté aux fruits | Pâté de campagne Filet de dinde aux champignons Printanière de légumes  Fruit frais* |  Salade Cavaillon* Hamburger Pommes Noisette Dessert du chef | Riz au thon Dos de colin rôti Carottes au jus Brownie |

Le fromage vous est proposé un jour sur deux



PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de boeuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de volaille servies dans votre restaurant sont d'origine Française