














CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
	Déjeuner				
	terrines de poisson sauce cocktail	salade de céleri aux pommes	concombre à la crème citronnée	haricots verts vinaigrette pesto	courgettes râpées au curry
	boulettes de volaille sauce rougail	poêlée 4 saisons	saucisse de Toulouse	sauté de veau au jus	saumon glacé au miel et au citron 
	blé au bouillon		fricassée de lentilles	macaroni	risotto
	julienne de légumes		carottes bâtonnets	poireaux à la crème	champignons sautés
Assortiment de produits laitiers					
	fruit cru 	fromage blanc aux fruits	abricot au sirop	fruit cru 	liégeois chocolat 
	galopin de saumon sauce rougail		paupiette du pêcheur	POISSON MARINE AU CITRON 	

Nos viandes de boeuf, de porc et de volaille proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande d'origine française



SIQO



Plat végétarien



Plat fait-maison



SV : Sans Viande SP : Sans Porc SC : Sans Poisson