









































# Menu

**DU 20 AU 24 MAI 2024**

DEPUIS  
**200**  
ans  
LA  
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	LUNDI DE PENTECÔTE	Céleri rémoulade mimolette   Salade fraîcheur  	Salade Atlantique  	Pâtes arc en ciel   Pomme de terre ciboulette  	Mousse de foie  Rillettes de porc  
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>		Steak haché sauce moutarde 	Escalope de dinde aux champignons   	Tajine de légumes  	Poisson du jour sauce citron 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Frites fraîches	Poêlée de légumes  	Semoule couscous  	Purée de carottes   
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Fromage	Brie 	
 <b>DESSERT</b>		Glace vanille chocolat Glace vanille fraises	Tarte aux fraises   revisitée	Banane Abricots	Yaourt aux framboises   Yaourt au citron 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

