

SEMAINE 17

22 au 26 avril 2024

-Vacances -

LE JOUR DU 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles Vinaigrette nature </p> <p> Galette espagnole Printanière de légumes</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Poulet rôti au jus Purée de patate</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de veau au miel Blettes béchamel</p>	<p> Salade haricot vert Vinaigrette nature </p> <p>Cordon bleu de dinde Farfalles</p>	<p>Salade vosgienne sans porc Vinaigrette à l'échalote </p>
<p> Stick végétarien à l'échalote Purée de patate</p>	<p> Omelette nature Blettes béchamel</p>	<p> Colin meunière et citron Farfalles </p>	<p>  Hoki sauce aurore Riz pilaf</p>	
<p>  Petit suisse et sucre</p>	<p> Brie</p>	<p> Coulommiers</p>	<p> Yaourt nature & sucre</p>	<p> Comté</p>
<p> Fruit du jour</p>	<p>  Purée pommes fraises</p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit du jour</p>	<p>Crêpe chocolat</p>

 Local Race à viande Label Rouge Bleu Blanc Coeur Origine France Appellation d'origine protégée Plat végétarien Plat cuisiné par le Chef Pêche responsable Recette développée par nos Chefs experts Produit durable Produit issu de l'agriculture biologique Produit issu des vergers écoresponsables
Charte qualité des pomiculteurs de France
