



Semaine du 2 juin

au

6 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne (sans porc : taboulet de chou-fleur)	Radis		Salade verte	 Salade de pâtes au basilic
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc (sans porc : cordon bleu)	Nuggets de poulet		Cordon bleu	 Cœur de colin au citron
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Coquillettes		pommes vapeur	Semoule
LAITAGE					
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	 Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest