



# MENU DE LA SEMAINE 35










**LUNDI**  
**26 AOÛT 2024**

**MARDI**  
**27 AOÛT 2024**

**MERCREDI**  
**28 AOÛT 2024**

**JEUDI**  
**29 AOÛT 2024**

**VENDREDI**  
**30 AOÛT 2024**

<b>Hors d'œuvre</b>		ŒUF VINAIGRETTE		SALADE DE CELERI REMOULADE 	FROMAGE À LA COUPE
<b>Menu standard</b>		ESCALOPE DE DINDE (VIANDE DE DINDE)	<b>MENU VEGETARIEN</b> 	GRILLADE MERGUEZ & SAUCISSE DE VOLAILLE (VIANDE DE BŒUF & VOLAILLE)	FISH & CHIPS 
<b>Garniture</b>		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE	FRITES & COURGETTES SAUTÉS	POMMES VAPEUR & BROCOLIS
<b>Menu végétarien</b>		STEAK DE SOJA 	CROQ THON  	ESCALOPE DE BLÉ 	FISH & CHIPS
<b>Dessert du jour (ou 1 laitage)</b>		YAOURT ARÔME	CHOCOLAT LIEGEOIS	FRUIT FRAIS MELON	YAOURT AUX FRUITS



Fait Maison



Plat contenant du porc



Plat Végétarien



Produits Bio



Produits Locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**