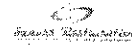


du 13 au 19 juin 2016



DEJEUNER		DINER	
salade de lentille sauté de porc au curry Riz Fromage fruits	*** *** **	Poisson Froid / Mayonnaise Légumes macédoine fromage compote pomme cassis	*** **
melon poulet roti au jus ebly Fromage Mars glacé	*** *** **	poelée d'haricot vert persillés aux foie de volaille grillé Fromage pomme cuite au four	**
céleri rapé vinaigrette Merguez grillées Frites fromage blanc Fruits	*** **	salade verte pissalandière Fromage semoule au lait	** ** ***
duo concombre- tomate au chèvre sauté de dinde à la moutarde choux fleur vapeur Fromage poire cuite au vin blanc cannelle	*** *** ** ***	jambon blanc chaud coquillettes au beurre Fromage fruits	***
Paëlla fromage liegeois café	**	carottes rapées crêpe au jambon Fromage fruits	*** *** ***
salade de fond d'artichaud joue de bœuf aux olives haricot vert Fromage Fruits	*** **	Poireaux vinaigrette feuilleté à la viande Fromage entremet	** *
Rosette / cornichon steak haché petit pois Fromage Baba aux rhum	*** ** *	gaspacho tomate/basilic Salade de riz au thon Fromage Fruit	*** **

3 Etoiles ***	⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
2 Etoiles **	⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
1 Etoiles *	⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
0 Etoiles	⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).