



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 15 juillet au 19 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Radis beurre</i> *	<i>Poireaux vinaigrette</i> ***	<i>Croque-monsieur</i> *	<i>Terrine du chef</i> *	<i>Salade verte</i> (**)*
<i>Steak de rumsteak (vbf)</i> *	<i>Spaghetti</i> *	<i>Rosette beurre</i> *	<i>Haché de veau emmental</i> *	<i>Lasagnes</i> *
<i>Haricots verts</i> *	<i>A la bolognaise végétale</i> *	<i>Chips</i>	<i>Petits pois et carottes</i> *	<i>De saumon épinards</i> *
<i>Tartare</i>	<i>Crèmeux de bourgogne</i>	<i>Goudas</i>	<i>St moret</i>	<i>Buche de pilat</i>
<i>Mousse de fruits rouges</i> *	<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Gâteau au chocolat</i> *	<i>Fruit de saison</i>



Bio *



Local *



Fait maison *



Industriel *



Plat menu végétal *



Filet de poisson frais suivant la marée*

Produits locaux



Programme : Lait et produits laitiers à l'école
Fruits et Légumes à l'école