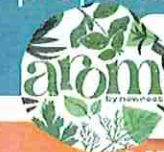

















Semaine du 16 juin au 20 juin , le Chef vous propose



AROM'  
HERBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	Pastèque		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic
PLAT PROTIDIQUE	 Crêpe au fromage BIO (plat)	Beignets de chou fleur		Rôti de bœuf	 Emincé de poulet à l'hawaïenne
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes / Ratatouille	 Lentilles cuisinées		 Omelette	 Coeur de colin sauce à l'aneth
LAITAGE	 Petit fruité BIO	Emmental à la coupe		 Petit fruité BIO	Camembert
DESSERT	 Purée de pommes <u>BIO</u>	Mousse au chocolat		 Gâteau aux pépites de chocolat	 Cocktail de fruits à la menthe



Repas de substitution pour les régimes sans viande



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest