

## MENU SEMAINE N°23 DU LUNDI 03 JUIN 2024 AU DIMANCHE 09 JUIN 2024

# La Région

Auvergne-Rhône-Alpes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade verte lardons croutons 7,- 10,- 12,- 	Salade verte 7,- 	Duo de concombre et tomate à la Féta 7,- 	Salade Cajun 7,- 	Assiette de crudités 7,- 4,- 
Salade de haricots Verts à l'Espagnole 12,- 	Feuilleté au fromage 7,- 7,- 3,- 	Houmous 7,- 	Rillette de thon 7,- 	Terrine de campagne
Pennes Sauce carbonara 9,- 7,- 12,- 	Escalope de poulet 7,- 	Moussaka 7,- 7,- 12,- 	Rôti de porc 7,- 	Kebab 7,- 7,- 10,- 12,- 
Pennes sauce pesto vert 7,- 	Poisson sauce Bordelaise 7,- 4,- 	Fillet de lieu noir frais 4,- 	Eglefin sauce oseille 7,- 7,- 4,- 	Shawarma végétarien 7,- 7,- 10,- 12,- 
Crumble parmesan et légumes du soleil 7,- 	Piperade 7,- 	Carottes fondues 7,- 	Blettes au thym 7,- 	Frites 10,- 3,- 12,- 
Riz Basmati créole 7,- 	Boulgour Pilaf 7,- 	Boulgour Pilaf 7,- 	Pépinettes 9,- 7,- 	
Panaché de yaourts 7,- 	Comté 7,- 	Panaché de yaourts 7,- 	Reblochon 7,- 	Panaché de yaourts 7,- 
Banane 7,- 	Crème dessert praliné 7,- 	Fraises au sucre 7,- 	Cookies 7,- 7,- 3,- 6,- 	Compote de pommes 7,- 
Pain 7,- 	Nectarine 7,- 	Nectarine 7,- 	Nectarine 7,- 	Pain 7,- 

Bio Origine Garantie

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Sectaire Général






Pour les codifications, se reporter au tableau des sensibilités allergènes et labels