







MENUS RESTAURANTS

DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

 <i>Lundi 30 septembre</i>	<i>Mardi 1er octobre</i>	<i>Jeudi 3 octobre</i>	<i>Vendredi 6 octobre</i>
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgette </p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pâté de volaille en croûte S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Endives aux poires</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal</p> <p>Muffin au chocolat</p> <p>S/V: Croustillant au fromage</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	