











# MENUS RESTAURANTS

## DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

### SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

<i>Lundi 2 juin</i>	<i>Mardi 3 juin</i>	<i>Menu Végétarien</i> <i>Jeudi 5 juin</i>	<i>Vendredi 6 juin</i>
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Feuilleté hot dog</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </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	