



MENUS RESTAURANTS

DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 1^{er} AU 5 JUIN 2026

<i>Lundi 1^{er} juin</i>	<i>Mardi 2 juin</i>	<i>Menu Végétarien</i> <i>Jeudi 4 juin</i>	<i>Vendredi 5 juin</i>
Œuf dur (mayonnaise en dosette) Rôti de dindonneau sauce tomate (SV pané fromagé) Coco mijotés Kiri Fruit de saison	Saucisson à l'ail (SP/SV terrine de poisson) Hachis parmentier (SV parmentier de poisson) Cheddar Madeleine	Carottes râpées Boulettes végétales et lentilles garnies St Nectaire Gâteau basque	Quiche Lorraine (SP/SV tarte au fromage) Pavé de poisson napolitain Courgettes & pommes de terre Mimolette Fruit de saison



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée