



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>
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate (SV pané fromagé)</p> <p>Coco mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Saucisson à l'ail (SP/SV terrine de poisson)</p> <p>Hachis parmentier (SV parmentier de poisson)</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies </p> <p>St Nectaire</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Quiche Lorraine (SP/SV tarte au fromage)</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes & pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>



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