










# MENUS RESTAURANTS

## DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

<i>Menu Végétarien</i> <b>Lundi 18 mai</b>	<b>Mardi 19 mai</b>	<b>Jeudi 21 mai</b>	<b>Vendredi 22 mai</b>
<p>Melon</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin  </p>	<p>Taboulé </p> <p>Bœuf bourguignon (PC)  (SV poisson en sauce)</p> <p>Chaource </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge (SV falafel en sauce)</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pommes</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	