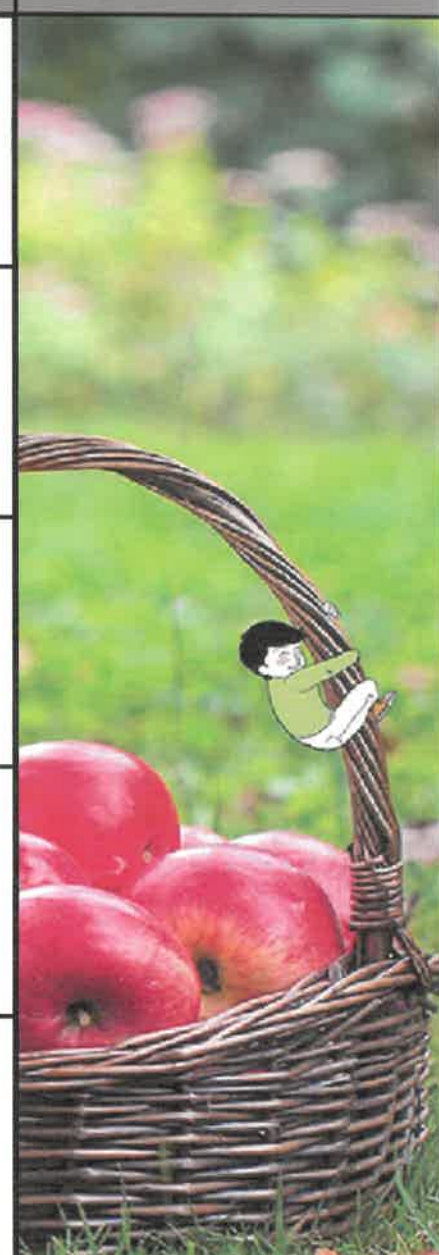


Roqueserière
Du 01/04/2024 au 05/04/2024



Menu 5 éléments




Lundi	
Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Filet de colin lieu MSC - Sauce napolitaine Coquillettes Bio Camembert Bio Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Yaourt sucré ferme du Prouzic Galettes au beurre Bio </p>
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette mimosa Filet de colin lieu MSC - crème d'asperge Pommes de terre cubes rissolées Suisse sucré Cupcake glaçage décors</p>

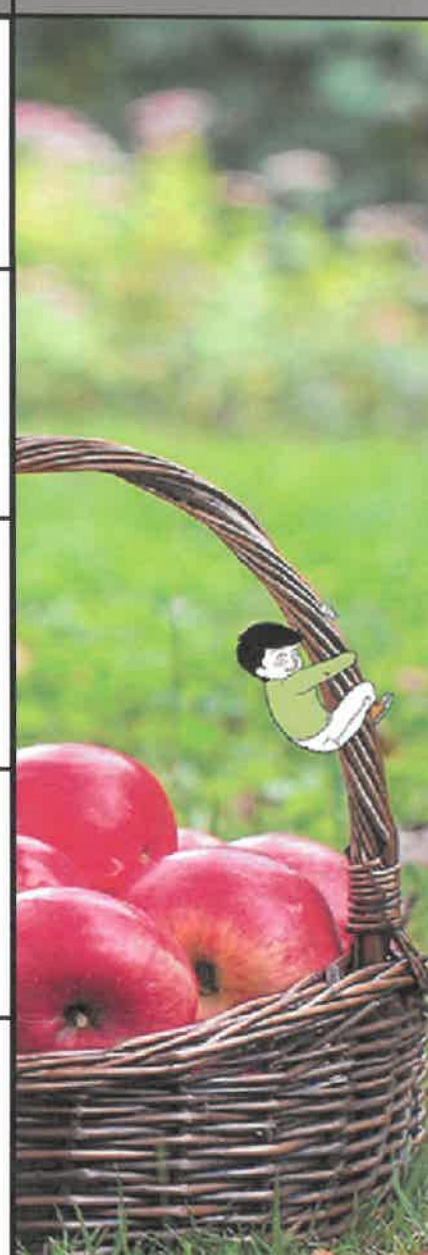
Roqueserière
Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Gratin de torsades bio et mozzarella  Gouda Bio  Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Hachis parmentier de boeuf /Lasagnes de légumes Emmental Bio  Salade de fruits</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette épinards, blé et fromage Petits pois Yaourt sucré  Tarte au fromage blanc du chef </p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Cake à l'emmental du chef  Poisson pané 100 % filet MSC  Carottes persillées Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>



Roqueserière
Du 29/04/2024 au 03/05/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Edam Bio </p> <p>Orange Bio </p>
Mardi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>/Palet végétarien à l'italienne - Sauce napolitaine</p> <p>Courgettes à la Béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saucisse knack</p> <p>/Filet de colin lieu MSC - Sauce forestière</p> <p>Lentilles Bio au jus </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Médaille de surimi - , mayonnaise</p> <p>Tortillas de pommes de terre et emmental Bio </p> <p>Ratatouille</p> <p>Suisse fruité </p> <p>Pomme HVE </p>



Bio Origine France Produit labellisé Label Rouge Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.