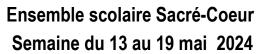


CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Espagnol	Allemand		Anglais	Latin / Grec
			Semaine des langues	<u></u>	
HORS	Gaspacho	Flammekueche	Saalde composée	Salade coleslaw	Epityrum d'Apicius (Salade accompagnée d'une tapenade)
D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade de pommes de terres	Potage	Salade haricots blancs	Salade féta
	Beignet de morues	Salade tomates et haricots blancs		Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail
DIAT	Tortilla de patatas et lardons	Saucisse	Pizza fromage	Fish & chips	Moussaka
PLAT PROTIDIQUE	Tortilla de patatas	Gnocchi champignons	1 1224 Homage	Croustillant à la tomate	Moussaka végé
	Totalia de palades	(plat complet)			moussula vege
FÉCULENT	Pommes de terre	Gnocchi		Frites	Ébly
LÉGUME	Courgettes	Champignons poêlés		Chou-fleur	Aubergine
FORMULE KFET					
FROMAGE					
LAITAGE					
	Churros	Fôret noire	Beignet chocolat	Pudding	Karidopita (Gâteau aux noix)
	Yaourt aromatisé	Velouté fruits	Yaourt	Mousse chocolat	Riz au lait
DESSERT					
	Fruit de saison	Fruit de saison Bío	Fruit de saison Bío	Fruit de saison Bío	Fruit de saison Bio

LEGENDE:



FRAICHE & FRANCAISE
FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO
PATISSERIE DU CHEF
NOUVELLE RECETTE



MSC SAISON



VBF VEGE

EQUITABLE