
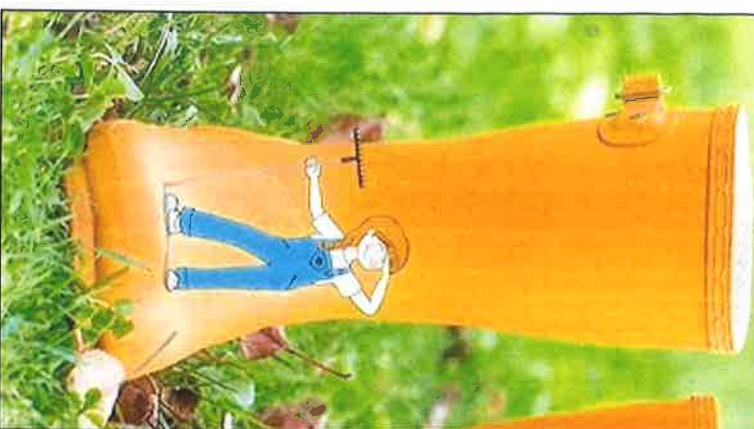




















Sinceny
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu

			
Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre, emmental Bio  Yaourt sucré Pomme HVE </p>		
Mardi	<p>Céleri rémoulade (régional)  Chipolata Label Rouge grillée  /Saucisse végétale Lentilles vertes Bio  Petit moulé ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait</p>		
Mercredi	<p>Taboulet (à la semoule Bio)  Rôti de boeuf  /Poisson pané 100 % filet MSC  Coquillettes bio à la tomate  Carré de Liguelli Cocktail de fruits</p>		
Jeudi	<p>Salade façon Kachumbarri Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon yassa /Boulettes de soja - Sauce façon yassa IGP à la sénégalaise  Saint Moret Bio  Flan noix de coco et pépites de chocolat du chef </p>		
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Terrine de légumes Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth Pommes de terre vapeur Camembert Bio  Compote pomme Bio </p>		
		