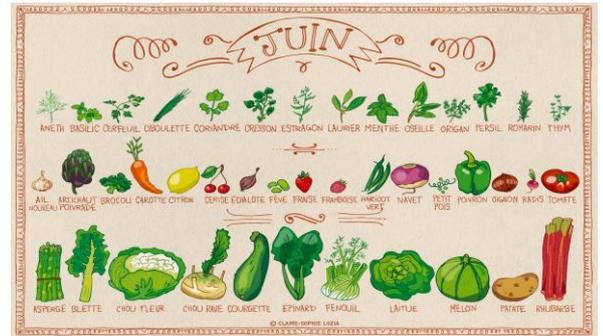




Ville de ROUSSET



Menus du restaurant des Anciens

Semaine du 10 JUIN au 14 JUIN 2024

<u>Lundi 10 Juin</u>	<u>Mardi 11 Juin</u>	<u>Mercredi 12 Juin</u>	<u>Jeudi 13 Juin</u>	<u>Vendredi 14 Juin</u> <i>Végétarien</i>
Cèleris rémoulade	Epinards* en vinaigrette	Betteraves cuites BIO à la mozzarella	Haricots verts BIO en vinaigrette	Salade romaine
Cuisse de poulet** Champignons forestiers	Rosbeef sauce au poivre Frites BIO	Filet meunière MSC Carottes vichy BIO	Riz cantonnais	Raviolis aux légumes du soleil BIO
Fromage*** ou yaourt BIO	Fromage*** ou yaourt BIO	Fromage*** ou yaourt BIO	Fromage*** ou yaourt BIO	Fromage*** ou yaourt BIO
Dessert lacté BIO	Nuage blanc BIO aux fruits*	Pâtisserie	Verrine de fruits*	Glace

* Fruits et légumes frais
** Viande ou volaille Française

*** Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale

*** Fromage labellisé
**** poisson labellisé

Bonne dégustation!!

Menus du restaurant des Anciens



Semaine du 17 JUIN au 21 JUIN 2024

Lundi 17 Juin

Mardi 18 Juin

Mercredi 19 Juin

Jeudi 20 Juin

Vendredi 21 Juin

<u>Lundi 17 Juin</u>	<u>Mardi 18 Juin</u>	<u>Mercredi 19 Juin</u>	<u>Jeudi 20 Juin</u>	<u>Vendredi 21 Juin</u>
		<u>Végétarien</u>		
Pâté de campagne		Asperges vinaigrette		Pois chiche BIO au cumin
Saucisse grillée Petits pois BIO	FERME	Omelette BIO aux pommes de terre Salade verte *	Andouillette Poêlée de légumes *	Gratiné de poisson aux épinards BIO
Fromage *** ou yaourt BIO		Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO
Fruit de saison *		Iles flottantes au spéculos	Dessert lacté BIO	Fruit de saison *

* Fruits et légumes frais
** Viande ou volaille Française

*** Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale

*** Fromage labellisé
**** poisson labellisé

Bonne dégustation !!!