



MENUS SILLY LE LONG

SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025



LUNDI	MAARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané Fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Madeleine</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croissant aux pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Groin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Liégeois café</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Perc S/V Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc