



MENUS SILLY LE LONG



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p> 	<p>Salade Grecque</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Riz</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Salade brésilienne</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Faiselle</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Salami* </p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Charenteige</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Salade alsacienne sans viande</p> <p>S/V : Salade alsacienne sans viande</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:

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Perc S/V: Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces décompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc