












MENU

Marboué

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Tomates mozzarella 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de brocolis et pommes de terre fromager 	Poisson au citron Gratin de courgettes	Brochettes de porc Purée de carottes 	Paëlla (riz)	Saucisse de Toulouse Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature			Chèvre	Cantal (AOP)
DESSERT	Fruit frais 	Mousse aux fruits exotiques 	Marbré 	Salade de fruits frais 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.