











# MENU

Marboué

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	-	Melon 	Muffin à la feta	-
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Moussaka Riz	Poulet à la crème Semoule	Joue de porc Risotto aux blettes	Poisson meunière Ratatouille	Boulettes de pois chiches  Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	-	Chèvre frais 	-	-	Mimolette
DESSERT	Crème chocolat 	Fruit frais 	Fromage blanc aux nectarines fraîches 	Pastèque 	Cookies 

 **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.*