

Chez Marc

Impasse des cyprès

04 310 PEYRUIS



Menu du 16 au 20 mars 2020

| LUNDI 16 | MARDI 17 | MERCREDI 18 | JEUDI 19 | VENDREDI 20 |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | | Menu végétarien | |
| Taboulé | Salade de tomates | Endives et emmental | Radis et beurre | Jambon blanc |
| Rôti de veau | Fish and chips et citron | Sauté de porc | Mix de légumineuses | Hoki sauce matelote |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux |
| Omelette | | Galette végétale | | |
| Duo de navets | Petits pois | Carottes au cumin | et boulgour sauce blanche | Poêlée de légumes |
| Kiri | Brie | Voir entrée | Gouda | Bûchette aux 2 laits |
| Pomme | Cheesecake | Yaourt aux fruits | Ile flottante | Kiwi |

Le Gérant

Marc CINQUEUX



La Diététicienne

Ingrédient issu de l'agriculture biologique

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC