

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

16-juin Lundi	17-juin Mardi VEGETARIEN BIO	18-juin Mercredi	19-juin Jeudi	20-juin Vendredi
Concombre crémeux	Œuf dur ☼		Melon	Salade de maïs ☼
Sauté de veau marengo Pommes vapeur et carottes	Quenelle ☼ Haricots verts ☼		Aiguillettes de poulet Ratatouille ☼	<i>Brandade de poisson</i> ☼
 Yaourt nature ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage ☼
Cookie	Compote ☼		Fruit frais ☼	Crème dessert au chocolat

30-juin Lundi	1-juil. Mardi VEGETARIEN	2-juil. Mercredi	3-juil. Jeudi	4-juil. Vendredi JOURNÉE PIQUE NIQUE
Tomates	Pastèque		Taboulé ☼	Batonnets de carottes
Aiguillette de volaille à la crème Pâtes ☼	Crousti fromage Petits pois au jus		<i>Filet de poisson à la Bretonne</i> ☼ Ratatouille ☼	Sandwich au poulet Chips
 Fromage blanc aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Yaourt aux fruits ☼	 Fromage ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Flan vanille ☼ Bio ☼	Fruit frais ☼ Végétarien ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

23-juin Lundi VEGETARIEN	24-juin Mardi	25-juin Mercredi	26-juin Jeudi	27-juin Vendredi BIO
Méli mélo de céréales aux légumes	Tomates		Pastèque	Carottes râpées ☼
Nugget's de blé Epinard hachés à la crème	Steak haché de bœuf et ketchup Quinoa		<i>Poisson pané citron</i> ☼ Duo de courgettes sautées	Lasagnes bolognaise ☼
 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	Fromage blanc ☼
Fruit frais ☼	Fruit au sirop		Fruit frais ☼	Compote ☼

7-juil. Lundi	8-juil. Mardi	9-juil. Mercredi	10-juil. Jeudi	11-juil. Vendredi

Origine France 

LOCAL

