

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

15-juin Lundi	16-juin Mardi VEGETARIEN BIO	17-juin Mercredi	18-juin Jeudi	19-juin Vendredi
		PIQUE-NIQUE	Melon	
Boulette de veau marengo V boulette VG Pommes vapeur	✓ Omelette ⚡ Haricots verts ⚡		Aiguillettes de poulet sauce au thym V Emincé VG sauce au thym Ratatouille et semoule ⚡	Brandade de poisson ⚡
Yaourt nature ⚡	fromage ⚡		FROMAGE BLANC	Fromage ⚡
Clafoutis	Compote ⚡			Crème dessert chocolat ⚡

29-juin Lundi	30-juin Mardi VEGETARIEN	1-juil. Mercredi	2-juil. Jeudi	3-juil. Vendredi
		PIQUE-NIQUE		PIQUE-NIQUE
Aiguillettes de volaille à la crème V Falafel sauce crème Pâtes ⚡	✓ Crousti fromage Petits pois au jus		Filet de poisson à la Bretonne ⚡ Ratatouille et riz ⚡	
Fromage blanc aromatisé ⚡	Fromage ⚡		Yaourt aux fruits ⚡	
Compote ⚡	Fruit frais ⚡		Flan chocolat ⚡	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

22-juin Lundi VEGETARIEN	23-juin Mardi	24-juin Mercredi	25-juin Jeudi	26-juin Vendredi BIO
	Tomates ⚡	Taboulé		Melon ⚡
✓ Bouchée de blé à la tomate et au chèvre Epinards et pommes de terre à la crème	Steak haché de bœuf sauce mexicaine V Steak VG sauce mexicaine Blé aux petits légumes	Jambon braisé* sauce échalote V Saucisse VG sauce échalote Printanière de légumes	Poisson pané citron ⚡ Duo de courgettes sautées	Lasagnes bolognaises ⚡ V Lasagnes ricotta épinards
Petit suisse aromatisé ⚡	Yaourt nature ⚡	Fromage blanc ⚡	Fromage ⚡	Yaourt nature ⚡
Fruit frais ⚡			Fruit frais ⚡	

6-juil. Lundi	7-juil. Mardi	8-juil. Mercredi	9-juil. Jeudi	10-juil. Vendredi
Radis beurre	REPAS MAISON	Salade campagnarde	PIQUE-NIQUE	Melon
Cordon bleu V Cordon bleu VG Pâtes sauce tomate		Poulet rôti V Emincé VG Ratatouille et riz		Merguez sauce orientale V Saucisse VG sauce orientale Pommes rôti
Fromage blanc aromatisé ⚡				Yaourt mixé ⚡
		Fruit frais ⚡		

Origine France

* = plat contenant du porc

LOCAL

