

Menus Semaine 24

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 10 juin

Crêpe aux champignons

Rôti de porc au jus 

Printanière de légumes

Fromage 

Fruit de saison 

Mardi 10 juin

Crêpe aux champignons 

Knacks végétales

Printanière de légumes

Fromage 

Fruit de saison 

Mercredi 11 juin

Melon

Veau marenco 

Riz créole 

Fromage

Gâteau au chocolat

Bon Appétit

Jeudi 12 juin

Ballotine de dinde forestière 

Bœuf bourguignon 

Semoule

Yaourt au citron 

Salade de fruits frais

Vendredi 13 juin

Radis & beurre

Filet d'églefin & citron 

Pommes vapeur

Crème dessert chocolat 

Madeleine

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 25

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 16 juin

Pâté en croûte 
Tomate farcie 
Riz
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 17 juin

Salade de crudités
Sauté de porc cajun 
Pommes noisette
Flan nappé caramel 

Mardi 17 juin

Salade de crudités
Picoussel 
Pommes noisette
Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Mercredi 18 juin

Salade de lentilles aux légumes
Rosbeef sce échalote 
Poêlée de légumes verts
Clafoutis au lait 

Jeudi 19 juin

Terrine de poisson
Poulet rôti 
Farfalles 
Fromage 
Fruit de saison

Vendredi 20 juin

Melon
Dos de colin au beurre blanc 
Boullgour
Fromage 
Compote pomme – fraise 

Produit local

Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Poissons issus de la pêche durable

Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 26

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 23 juin

Betteraves en vinaigrette

Rôti de porc 

Flageolets

Mousse au chocolat 

Madeleine

Mardi 24 juin

Radis & beurre

Garniture bolognaise 

Pennes

Yaourt framboise 

Roulé à la confiture

Mardi 24 juin

Radis & beurre

Garniture bolognaise veggi

Pennes

Yaourt framboise 

Roulé à la confiture

Bon Appétit

Mercredi 25 juin

Salade façon niçoise

Jambon sauce Madère 

Carottes  à la crème

Fromage 

Tarte à la pêche

Jeudi 26 juin

Terrine de légumes

Blanquette de dinde  

Petits pois

Fromage 

Pastèque

Vendredi 27 juin

Salami 

Brandade de poisson 

Salade verte 

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.