


Menus* Semaine 24

Lundi 08 juin

Radis & beurre


Jambon fumé 

Coquillettes 


Fromage blanc - confiture


Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons

Rôti de porc au jus 

Légumes printaniers

Fromage 

Fruit de saison 

Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons

Knacks végétales

Légumes printaniers

Fromage 

Fruit de saison 

Bon Appétit

Mercredi 10 juin

Melon


Sauté de canard 



Riz 

Fromage à tartiner

Gâteau marbré choco

Jeudi 11 juin

Ballotine de dinde forestière 

Crêpinette sce chasseur  


Semoule

Yaourt 


Pastèque

Vendredi 12 juin

Concombre vinaigrette

Merlu sauce aurore 

Pommes vapeur

Crème dessert vanille 

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale





Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**


Menus* Semaine 25

Lundi 15 juin

Pâté en croute 

Tomate farcie 

Riz créole

Fromage à tartiner 

Fruit de saison

Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Sauté de porc cajun  

Pommes noisette

Flan nappé caramel 

Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Picoussel 


Pommes noisette

Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Mercredi 17 juin

Feuilleté au comté



Potatoes burger 

Haricots verts

Fruit de saison 

Jeudi 18 juin

Terrine aux trois poissons 

Poulet rôti  

Pennes

Fromage 

Pastèque

Vendredi 19 juin

Melon

Filet de dorade 

Boulgour

Fromage  

Compote pomme – abricot 

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -




Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**


Menus* Semaine 26

Lundi 22 juin

Betteraves en vinaigrette


Rôti de porc 

Flageolets


Crème dessert chocolat 

Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise 

Pâtes

Yaourt pêche 

Pastèque

Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise veggie

Pâtes



Yaourt pêche 


Pastèque



Bon Appétit

Mercredi 24 juin

Salade façon niçoise

Jambon sauce Madère  



Carottes Vichy 

Fromage  


Tarte aux abricots

Jeudi 25 juin

Radis & beurre


Blanquette de dinde  


Petits pois


Yaourt à boire 

Gâteau de savoie

Vendredi 26 juin

Salamis 

Brandade de poisson 

Salade verte 

Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -




Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

Menus* Semaine 27

Lundi 29 juin

Surimi sce cocktail 

Sauté de porc à la moutarde  

Bouलगour

Fromage 


Fruit de saison

Mardi 30 juin

Salade coleslaw

Omelette épinards ricotta

Purée de Pdt

Compote pomme – fraise 

Mardi 30 juin

Salade coleslaw

Omelette épinards ricotta


Purée de Pdt

Compote pomme – fraise 

Bon Appétit

Mercredi 01 juillet

Macédoine de légumes

Boulette de bœuf sce tomate 

Spaghettis

Fromage blanc 


Salade de fruits frais

Jeudi 02 juillet

Melon


Chipolatas  

Lentilles

Clafoutis au lait bio 

Vendredi 03 juillet

Feuilleté au comté

Filet de poisson pané 

Riz créole 

Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**