

Menus* Semaine 25

Lundi 15 juin

Pâté en croustade 
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**