

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**