

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

16-juin Lundi	17-juin Mardi VEGETARIEN BIO	18-juin Mercredi	19-juin Jeudi	20-juin Vendredi
Concombre crémeux	Oeuf dur ☼		Melon	Salade de maïs ☼
Sauté de veau marenge	Quenelle ☼		Aiguillettes de poulet	<i>Brandade de poisson</i> 🐟
Pommes vapeur et carottes	Haricots verts ☼		Ratatouille ☼	
 Yaourt nature ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage ☼
Cookie	Compote ☼		Fruit frais ☼	Crème dessert au chocolat

30-juin Lundi	1-juil. Mardi	2-juil. Mercredi	3-juil. Jeudi	4-juil. Vendredi JOURNÉE PIQUE NIQUE
Tomates	PATE DE VOLAILLE		Taboulé ☼	Batonnets de carottes
Aiguillette de volaille à la crème	RAVIOLIS		<i>Filet de poisson à la Bretonne</i> 🐟	Sandwich au poulet
Pâtes ☼			Ratatouille ☼	Chips
 Fromage blanc aromatisé ☼			 Yaourt aux fruits ☼	 Fromage ☼
Compote ☼	COMPOTE		Flan vanille ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼

Végétarien 🌿

MSC Pêche durable 🐟

Fait maison 🏠

23-juin Lundi VEGETARIEN	24-juin Mardi	25-juin Mercredi	26-juin Jeudi	27-juin Vendredi BIO
Méli mélo de céréales aux légumes	Tomates		Pastèque	Carottes râpées ☼
Nugget's de blé	Steak haché de bœuf et ketchup		<i>Poisson pané citron</i> 🐟	Lasagnes bolognaise ☼
Epinard hachés à la crème	Quinoa		Duo de courgettes sautées	
 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	Fromage blanc ☼
Fruit frais ☼	Fruit au sirop		Fruit frais ☼	Compote ☼



Origine France 

LOCAL 