

Menus du 22 au 26 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Lentilles BIO à l'échalote  Sauté de porc régional Sauce à l'ancienne  Haricots beurre persillés  Coulommiers Crème dessert vanille	Betteraves BIO à la framboise  Pilons de poulet Sauce au jus  Potatoes Saint Nectaire AOP  Fruit de saison		Pastèque Lasagnes de légumes  Crème anglaise Brownie du chef 	Surimi et mayonnaise Pavé de merlu MSC Sauce au thym  Gratin de courgettes  Suisse fruité Fruit de saison

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France