

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 1er/06 au 05/06	salade strasbourgeoise dos de colin d'Alaska meunière chou fleur persillé bio emmental bio fruit de saison bio	concombre à la crème bio cordon bleu purée de carotte bio saint paulin bio yaourt aux fruits mixés bio	salade de pépinette tomate œuf dés d'édam mimolette mayonnaise sauté de bœuf VBF carotte bio haricot vert persillé CE2 rondelé bio crème dessert chocolat bio	betterave bio fête AOP vinaigrette nems de légumes gratin dauphinois bio maison saint môret bio fruit de saison bio
du 08/06 au 12/06	macédoine mayonnaise émincé de bœuf mariné à l'andalouse duo de lentille bio carotte bio tomme noire IGP flan nappé caramel	duo de concombre tomate fête AOP hachis parmentier de merlu MSC banane bio	radis beurre blanquette de veau riz basmati bio chanteneige bio panna cotta aux coulis de mangue maison	tomate échalotte bio vinaigrette galette de lentilles boulgour légumes haricot vert Agriconfiance persillé édam bio compote de pomme bio
du 15/06 au 19/06	carotte râpée assaisonnée gratin de risetti bio aux légumes petit suisse aromatisé bio fruit de saison bio	betterave vinaigrette axoa de veau purée de potiron gouda bio liegeois chocolat bio	Menu à thème : street food melon bio Fish and chips de colin galette rosties emmental bâtonnet beignet à la framboise	pâté de volaille rôti de porc VPF chips babybel bio compote de pomme bio
du 22/06 au 26/06	céleri rémoulade émincé de dinde LR au jus haricot beurre persillé saint paulin bio petit suisse nature sucré bio	melon bio omelette bio brocoli Agriconfiance persillé à la crème bio saint neactra AOP au sucre de canne bio	tomate fête vinaigrette bio sauté de porc sauce charcutière galette de chou fleur brocoli fromage blanc nature bio et sucre fraise au sucre	saucisson à l'ail dos de cabillaud sauce épices du soleil carotte bio maison rondelé bio petit suisse au chocolat
du 29/06 au 03/07	œuf dur bio émincé de bœuf VBF au jus coquillettes bio au beurre gouda bio crème dessert vanille bio	salade de pomme de terre tomate maïs vinaigrette aiguillette de blé pané tomate chèvre purée de carotte CE2 tomme noire IGP éclair au chocolat	concombre bio à la crème ciboulette croustille pané de filet de colin haricot vert persillé chanteneige bio compote de pomme bio	rillettes de thon rôti de porc chips p'tit louis coque yaourt à boire à la fraise bio

BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, Agriconfiance, HVE, CE2, Pays de Loire, MSC=pêche durable.....)	MENU VEGETARIEN	produits de saison	plat maison
---	-----------------	--------------------	-------------

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent
RETROUVER les traçabilités et la liste des allergènes sur le site du portail famille <https://sudvendeelittoral.innoenfance.fr/portailsudvendeelittoral/>