

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !


18-mai Lundi	19-mai Mardi VEGETARIEN	20-mai Mercredi	21-mai Jeudi BIO	22-mai Vendredi
Rosette*cornichons	Œuf dur ☼		Radis ☼ beurre	Taboulé
Bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu ☼	Lasagne de saumon ☼
Purée de courgettes	Epinards hachés et pommes de terre		Pâtes ☼	
Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Crêpe au sucre	Fruit frais ☼		Compote ☼	Fruit frais ☼

1-juin Lundi	2-juin Mardi	3-juin Mercredi	4-juin Jeudi VEGETARIEN BIO	5-juin Vendredi
Pastèque	Tomates		Taboulé ☼	Salade verte
Knack de volaille	Aiguillettes de poulet rôti		Omelette ☼	Brandade de poisson ☼
Pâtes à la Napolitaine	Purée de légumes verts ☼		Haricots verts ☼	Blé aux petits légumes
Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Tarte aux pommes ☼ Bio ☼	Fruit frais ☼ Végétarien ✓

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

25-mai Lundi Férié	26-mai Mardi	27-mai Mercredi	28-mai Jeudi	29-mai Vendredi VEGETARIEN
	Coleslaw		Salade de tomates	Salade de concombre
	Emincé de poulet sauce oignons et caramel*		Poisson pané et citron ☼	Tajine de légumes et pois chiches
	Quinoa aux petits légumes		Petits pois au jus	Semoule ☼
	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
	Compote ☼		Fruits au sirop	Liégeois chocolat

8-juin Lundi Journée Tex-mex	9-juin Mardi VEGETARIEN	10-juin Mercredi	11-juin Jeudi BIO	12-juin Vendredi
Salade mexicaine	Concombre ☼ vinaigrette		Duo de crudités ☼	Melon
Steak haché ☼ sauce texane	Crousti fromage		Lasagnes bolognaises ☼	Filet de poisson sauce tomate ☼
Riz et haricots rouges	Printanière de légumes			Pâtes ☼
Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Beignet framboise Origine France	Fruit frais ☼		Fruit frais ☼	Cocktail de fruits

LOCAL

* = plat contenant du porc