



Menus* Semaine 25

Lundi 15 juin

Pâté en croute 

Tomate farcie 

Riz créole

Fromage à tartiner 

Fruit de saison

Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Sauté de porc cajun  

Pommes noisette

Flan nappé caramel 

Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Picoussel 

Pommes noisette

Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Mercredi 17 juin


Feuilleté au comté


Potatoes burger 

Haricots verts

Fruit de saison 

Jeudi 18 juin

Terrine aux trois poissons 

Poulet rôti  

Pennes

Fromage 

Pastèque

Vendredi 19 juin

Melon

Filet de dorade 

Bouलगour

Fromage  

Compote pomme – abricot 

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**