

Menus* Semaine 23

Lundi 01 juin

Céleri rémoulade

Blanquette de volaille  

Petits pois et carottes

Fromage 

Fruit de saison 

Mardi 02 juin

Macédoine de légumes

Haché d'agneau 

Purée Pdt & patate douce

Compote pomme – fraise  

Mardi 02 juin

Macédoine de légumes

Haché d'agneau


Purée Pdt & patate douce

Compote pomme – fraise  


Bon Appétit

Mercredi 03 juin

Feuilleté maraicher 

Garniture bolognaise 

Spaghettis


Fromage 

Fruit de saison

Jeudi 04 juin

Melon


Colombo de porc  

Riz créole 



Crème dessert caramel


Vendredi 05 juin

Rillettes & cornichon 

Poisson à la bordelaise 

Boulgour

Fromage  

Fruit de saison 

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**