

Menus* Semaine 26

Lundi 22 juin

Betteraves en vinaigrette

Rôti de porc 

Flageolets


Crème dessert chocolat 

Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise 

Pâtes

Yaourt pêche 

Pastèque

Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise veggie

Pâtes

Yaourt pêche 


Pastèque



Bon Appétit

Mercredi 24 juin

Salade façon niçoise

Jambon sauce Madère  

Carottes Vichy 

Fromage  


Tarte aux abricots

Jeudi 25 juin

Radis & beurre


Blanquette de dinde  

Petits pois


Yaourt à boire 

Gâteau de savoie

Vendredi 26 juin

Salamis 

Brande de poisson 

Salade verte 

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**