












Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 08/06		MARDI 09/06	
CREPES AUX FROMAGES		SALADE COLESLAW	
ROTI DE PORC		STEACK AUX FROMAGES	
PETITS POIS / CAROTTES		DALS DE LENTILLES COCO	
ABRICOTS		CHOU A LA CREME	
JEUDI 11/06		VENDREDI 12/06	
MELON		SALADE TOMATES MOZZARELLA	
CROQUE Mr DE VOLAILLE		POISSON MEUNIERE	
SALADE VERTE		RIZ BASMATI	
BATONNET DE GLACE		COMPOTE	

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

