

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

15-juin Lundi	16-juin Mardi VEGETARIEN BIO	17-juin Mercredi	18-juin Jeudi	19-juin Vendredi
Boulette de veau marengo	Omelette ☼		Aiguillettes de poulet sauce au thym	Brandade de poisson ☼
Pommes vapeur	Haricots verts ☼		Ratatouille et semoule ☼	
Yaourt nature ☼	fromage ☼		Petit Suisse ☼	Fromage ☼
Clafoutis	Compote ☼		Melon	Crème dessert chocolat ☼

29-juin Lundi	30-juin Mardi VEGETARIEN	1-juil. Mercredi	2-juil. Jeudi	3-juil. Vendredi Repas champêtre
Aiguillettes de volaille à la crème	Crousti fromage		Filet de poisson à la Bretonne ☼	Poulet rôti froid et mayonnaise
Pâtes ☼	Petits pois au jus		Ratatouille et riz ☼	Chips ☼
Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼		Yaourt aux fruits ☼	Fromage ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Flan chocolat ☼	Compote ☼
			Bio ☼	Végétarien ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

22-juin Lundi VEGETARIEN	23-juin Mardi	24-juin Mercredi	25-juin Jeudi	26-juin Vendredi BIO
	Tomates ☼			Melon ☼
NUGGET'S DE BLE	Steak haché de bœuf sauce mexicaine		Poisson pané citron ☼	Lasagnes bolognaises ☼
Epinards et pommes de terre à la crème	Blé aux petits légumes		Duo de courgettes sautées	
Petit suisse aromatisé ☼	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Fruit frais ☼			Fruit frais ☼	

6-juil. Lundi	7-juil. Mardi	8-juil. Mercredi	9-juil. Jeudi	10-juil. Vendredi



Origine France

LOCAL



* = plat contenant du porc