




# 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 

Boullgour

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**