



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 

Brandade 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**