

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

16-juin Lundi	17-juin Mardi VEGETARIEN BIO	18-juin Mercredi	19-juin Jeudi	20-juin Vendredi	23-juin Lundi VEGETARIEN	24-juin Mardi	25-juin Mercredi	26-juin Jeudi	27-juin Vendredi BIO
	Œuf dur ☼		Melon			Tomates		Pastèque	Carottes râpées ☼
Sauté de veau marengo Pommes vapeur et carottes	STEAK VEGE Haricots verts		Aiguillettes de poulet Ratatouille ☼	Brandade de poisson 🐟	SAUCISSE VEGE Epinard hachés à la crème	Steak haché de bœuf et ketchup Quinoa		Poisson pané citron 🐟 Duo de courgettes sautées	Lasagnes bolognaise ☼
Yaourt nature ☼			Fromage ☼	Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	
Cookie	Compote ☼			Crème dessert au chocolat	Fruit frais ☼				Compote ☼
30-juin Lundi	1-juil. Mardi VEGETARIEN	2-juil. Mercredi	3-juil. Jeudi BIO	4-juil. Vendredi JOURNÉE PIQUE NIQUE	7-juil. Lundi	8-juil. Mardi	9-juil. Mercredi	10-juil. Jeudi	11-juil. Vendredi
	Pastèque								
Aiguillette de volaille à la crème Pâtes ☼	Crousti fromage Petits pois au jus		Filet de poisson à la Bretonne 🐟 Ratatouille ☼	Sandwich au poulet Chips					
Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼		Yaourt aux fruits ☼	Fromage ☼					
Compote ☼			Flan vanille ☼ Bio ☼	Fruit frais ☼ Végétarien 🌿					

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 🐟

Fait maison 🏠

LOCAL

Monsieur L'Écuyer

PRODUITS FRANCE

BIO