

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !


18-mai Lundi	19-mai Mardi VEGETARIEN	20-mai Mercredi	21-mai Jeudi BIO	22-mai Vendredi
	Œuf dur ☼			Taboulé
Bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu ☼	Lasagne de saumon
Purée de courgettes	Epinards hachés et pommes de terre		Pâtes ☼	
Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Crêpe au sucre			Compote ☼	


1-juin Lundi	2-juin Mardi	3-juin Mercredi	4-juin Jeudi VEGETARIEN BIO	5-juin Vendredi
Pastèque				
Knack de volaille	Aiguillettes de poulet rôti		Omelette ☼	Brandade de poisson
Pâtes à la Napolitaine	Purée de légumes verts ☼		Haricots verts ☼	Blé aux petits légumes
Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
			Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼
			Bio ☼	Végétarien ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

25-mai Lundi Férié	26-mai Mardi	27-mai Mercredi	28-mai Jeudi	29-mai Vendredi VEGETARIEN
				Salade de concombre
	Emincé de poulet sauce oignons et caramel*		Poisson pané et citron	Tajine de légumes et pois chiches
	Quinoa aux petits légumes		Petits pois au jus	Semoule ☼
	Fromage ☼		Fromage ☼	
	Compote ☼		Fruits au sirop	Liégeois chocolat

8-juin Lundi Journée Tex-mex	9-juin Mardi VEGETARIEN	10-juin Mercredi	11-juin Jeudi BIO	12-juin Vendredi
Salade mexicaine	Concombre vinaigrette			
Steak haché sauce texane	Crousti fromage		Lasagnes bolognaises ☼	Filet de poisson sauce tomate
Riz et haricots rouges	Printanière de légumes			Pâtes ☼
	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Beignet framboise			Fruit frais ☼	Cocktail de fruits
Origine France				

LOCAL



* = plat contenant du porc