

## LUNDI

03/06

### ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Carottes persillées

---

### LAITAGES

Emmental **BIO**

---

### DESSERTS

Flan chocolat

## MARDI

04/06

### ENTREES

Chou coleslaw **BIO**  
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

---

### LAITAGES

Petit suisse aux fruits

---

### DESSERTS

Fruit **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MERCREDI

05/06

### ENTREES

Salade de Pates **BIO**

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Chou fleur

---

### LAITAGES

Edam

---

### DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI

07/06

### ENTREES

Salade hawaïenne  
 Riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson **Pêche RESPONSABLE**

Haricots verts **BIO**

---

### LAITAGES

Yaourt fermier **PRODUIT FERMIER PRODUIT**

---

### DESSERTS

Barre bretonne

## Menu Végétarien

08/06

### ENTREES

Macédoine vinaigrette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier **VG**  
 Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

---


### LAITAGES

Chanteneige

---

### DESSERTS


Compote **BIO**

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.