

LUNDI 17/06

ENTREES

Salade triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri,
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote **BIO**

Menu Végétarien 18/06

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 19/06

ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/06

ENTREES

Salade corail
Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Carottes **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Tarte aux
pommes

VENDREDI 21/06

ENTREES

Concombre **BIO** à la
grecque
Lamelle de concombre, fromage
blanc, vinaigre, herbes frai'

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

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.