

Du 31 mai au 4 juin 2021

LUNDI		MARDI	
Salade de blé aux pommes		Salade de lentilles, huile de noix	
Chipolatas grillées		Gratin de quinoa	
Choux de Bruxelles		aux courgettes	
Emmental		Bûche lait de mélange	
Kiwi		Fraises	

REPAS SANS VIANDE

MERCREDI		JEUDI	
Carottes râpées vinaigrette		Saucisson sec	
Rôti de Porc		Gratiné de lieu aux poireaux	
Flan de légumes (pommes de terre /chou fleurs) au curry		Semoule	
Brie		Yaourt	
Riz au lait au chocolat		Ananas frais	



VENDREDI	
Melon	
Cuisse de poulet aux herbes	
Potatoes	
Chèvre	
Poire cuite au caramel	



TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUFRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR