



Menu de la semaine 24 du 11 au 15 juin 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|---|---|
| Entrée | Concombre BIO à la menthe   | Betterave BIO vinaigrette   | Melon | Salade de pâte  | Œuf dur + mayonnaise |
| Plat principal Sans porc Sans viande | Osso bucco  | Parmentier de poisson aux petits légumes  | Boulette agneau sauce épice   | Rôti de porc aux olives  | Mille feuille de viande et légumes (bœuf, courgette, pdt)  |
| | Quenelle de borchet sauce aurore  | | Boulette végé sauce épice  | Steak fromager | Hoki pépite |
| Accompagnement | Semoule BIO  | | Légumes tajines | Ratatouille BIO   | SV: Courgettes persillées  |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Carré président | Saint nectaire | Fromage blanc nature + sucre | Emmental |
| Dessert | Compote de banane | Fruit | Grillé aux abricots | Fruit | Fruit |
| Goûter | Lait nature Pain + confiture Fruit | Sirop de grenadine Mini roulé chocolat Fruit de saison | Jus d'orange Pain + barre de chocolat Petit suisse + sucre | Lait nature Madeleine x2 Fruit | Sirop de menthe Pain + samos Pate de fruit |



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

