



Menu



Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte				
LE JOUR DU Végé				
	<p>Friend au fromage</p>	<p>Salade verte et cheddar Vinaigrette à la pomme</p>	<p>Tomates en salade Vinaigrette nature</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>FERIE</p>	<p> Emincé végétal au curry Carottes</p>	<p> Pavé de merlu sauce orientale</p>	<p> Sauté de bœuf à la milanaise (oignon ail tomate herbes Provence)</p>	<p> Coquillettes à la carbonara (porc)</p> <p><small>* Coquillettes carbonara de dinde</small></p>
	<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p> Serroule Légumes couscous façon tajine (canelle cumin raisin pruneau)</p>	<p> Petits pois au jus Pommes vapeur</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fian vanille</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p> Fruit LOCAL Yaourt nature et sucre</p>
<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>
<p> Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p> Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>
<p>Pompon cacao Fromage frais fruité (50g) Jus de raisin</p>	<p>Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette Camembert Fruit</p>	<p>Paillolines Lait Compote de pommes</p>	