

Menus du 24 au 28 juin

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL























CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
<p>Salade de pommes de terre, maïs et persil</p>  	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées</p>  
<p>Sauté de porc au caramel</p>  	<p>Boulettes au boeuf sauce tajine</p> 		<p>Paëlla végétarienne du chef (Riz BIO)</p>  	<p>Poisson frais aux herbes aromatiques</p>  
<p>Haricots beurre</p> 	<p>Semoule BIO</p>  			<p>Blé BIO pilaf</p>  
<p>Cantal AOP</p>  	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>
<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Fruit de saison</p>