

Menus du 2 juin au 6 juin

Légende :

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE
- PRODUIT RÉGIONAL

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
<p>Salade de perles de blé et vinaigrette</p> <p></p> <p>Sauté de dinde (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives</p> <p></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p></p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Nuggets de poisson (Bâtonnet de mozzarella) Ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p></p> <p>Gouda BIO </p> <p>Compote pomme BIO du chef </p>		<p>Quiche aux légumes </p> <p>Escalope de porc (Boulettes de blé façon thai)</p> <p>Sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Chou-fleur BIO vapeur </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote </p> <p>Quenelle nature Sauce aurore </p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Flan vanille</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France