

Menus du 26 mai au 30 mai

Légende:

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

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
<p>Taboulé estival (semoule BIO)</p> <p> </p> <p>Rôti de dinde Sauce aux herbes de provence</p> <p></p> <p>Petits pois</p> <p></p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p> </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Lentilles BIO à l'échalote</p> <p> </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p></p> <p>Carottes vapeur régionales</p> <p> </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>			<p>Chou-fleur façon cocktail</p> <p></p> <p>Filet de cabillaud MSC  Sauce crème</p> <p></p> <p>Coquillettes BIO</p> <p> </p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>

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

