

Menus du 22 au 26 juin

Légende :

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

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<p>Lentilles BIO à l'échalote </p> <p>Sauté de porc régional Sauce à l'ancienne </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise </p> <p>Pilons de poulet Sauce au jus </p> <p>Potatoes</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes de légumes </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownie du chef </p>	<p>Surimi et mayonnaise</p> <p>Pavé de merlu MSC Sauce au thym </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>

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

