

Menu du 01 juin au 05 juin

Légende:

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

Lundi 01 juin

Salade de pépinettes à l'aneth



Sauté de dinde
Sauce curcuma



Chou-fleur CE2 persillé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Mardi 02 juin

Tarte au fromage

Tempeh de lentilles vertes

BIO et régional  

Sauce basquaise



Bouलगour BIO



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 03 juin

Voir menu ALSH

Jeudi 04 juin

Melon

Boulettes au boeuf
Sauce barbecue



Potatoes

Cantal AOP



Gâteau du chef à la vanille



Vendredi 05 juin

Carottes râpées aux agrumes 



Poisson frais MSC
Sauce à l'oseille



Courgettes sautées à la tomate



Yaourt aromatisé régional



Crêpe sucrée

Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France