

Menu du 08 juin au 12 juin

Légende:

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

Lundi 08 juin

Macédoine de légumes
façon cocktail



Rôti de dinde
Sauce au jus



Blé BIO pilaf



Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi 09 juin

Taboulé (semoule
BIO)



Paupiette au
veau

Sauce aux olives



Haricots verts
BIO

à l'échalote



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mercredi 10 juin

Voir menu ALSH

Jeudi 11 juin

Cake tomates basilic
du chef



Morceaux de colin
MSC
au four et aromates



Carottes vapeur
régionales



Camembert

Liégeois au chocolat

Vendredi 12 juin

Pastèque

Salade de
coquillettes BIO,
oeuf dur, emmental
et
tomates au basilic



Fromage blanc
sucré

Beignet framboise

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