

Menu du 22 juin au 26 juin

Légende:

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

Lundi 22 juin

Lentilles BIO à l'échalote



Sauté de porc régional
Sauce à l'ancienne



Haricots beurre persillés



Coulommiers

Crème dessert vanille

Mardi 23 juin

Betteraves BIO à la framboise



Pilons de poulet
Sauce au jus



Potatoes

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison

Mercredi 24 juin

Voir menu ALSH

Jeudi 25 juin

Pastèque

Lasagnes de légumes



Crème anglaise



Brownie du chef



Vendredi 26 juin

Surimi et mayonnaise

Pavé de merlu MSC

Sauce au thym



Gratin de courgettes



Suisse fruité

Fruit de saison

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