



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine
23

02 JUIN LUNDI
Feuilleté au fromage
Poisson pané
Riz
Vache qui rit BIO

03 JUIN MARDI
Betteraves rouges
Palette de porc BBQ
Pommes dauphine
Yaourt BIO

05 JUIN JEUDI
Radis beurre
Pizza aux fromages
Gâteau chocolat
Crème anglaise

06 JUIN VEND.
Salade verte
camembert pané
Brochettes de poulet
Courgettes BIO
Abricots

Semaine
24

09 JUIN LUNDI
FERIE

10 JUIN MARDI
Concombre
Roti de bœuf
Penne
Yaourt nature sucré
BIO

12 JUIN JEUDI
Melon
Saucisses & merguez
Cœur de blé
St Morêt
Petit pot vanille fraise

13 JUIN VEND.
Salade de chèvre chaud
& toast
Filet de colin
sauce crustacés
Haricots plats
Chocolat liégeois

Semaine
25

16 JUIN LUNDI
Salade de
lentilles corail
Omelette
Au gruyère BIO
 Chou vanille

17 JUIN MARDI
Salade
Piémontaise
Wing poulet Colombo
Brocolis BIO
Fromage blanc

19 JUIN JEUDI
Salade thon
& tomate
Poisson
sauce beurre citron
Semoule
Fromage
Fruit

20 JUIN VEND.
Salade verte et
pâté en croute
Emincé de porc mariné
Rösti de légumes
Ile flottante

Semaine
26

23 JUIN LUNDI
Filet de maquereau
Poulet rôti BIO
Frites de patates
douces
Petit filou chocolat

24 JUIN MARDI
œufs mayonnaise
& salade
 Tortellini fromagère
 Tarte aux
pommes BIO

26 JUIN JEUDI
Carottes râpées
Colin façon Fish & chips
Chou fleur béchamel
Fromage
gâteau sec

27 JUIN VEND.
Melon
Boulettes de bœuf
Riz basmati
Flamby



Plat élaboré sur place à partir
de produits bruts



Plat à base de produits bios



Plat privilégiant les
circuits courts



Menu VEGETARIEN

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison.
Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.