

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

19-mai Lundi	20-mai Mardi VEGETARIEN	21-mai Mercredi	22-mai Jeudi BIO	23-mai Vendredi	26-mai Lundi VEGETARIEN BIO	27-mai Mardi	28-mai Mercredi	29-mai Jeudi	30-mai Vendredi
Salade maïs thon et oignons frits	Oeuf dur		Tomate	Salade piémontaise	Salade de maïs	Salade croutons, dès de fromage		Melon	Terrine de campagne*
Poulet sauce BBQ Potatoes	Crousti' fromage emmental Epinards hachés à la crème		Lasagnes bolognaises	Poisson sauce aneth Trio de légumes	Raviolis aux légumes	Saucisse fumée*		Poisson à la bordelaise Gratin dauphinois	Chili con carne Riz
Yaourt aromatisé	Fromage blanc		Yaourt aux fruits	Fromage	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé		Fromage	Fromage blanc aromatisé
Pêche au sirop	Compote		Moelleux chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Compote		Clafoutis	Fruit frais
2-juin Lundi MEXIQUE	3-juin Mardi BIO	4-juin Mercredi	5-juin Jeudi VEGETARIEN	6-juin Vendredi	9-juin Lundi	10-juin Mardi VEGETARIEN	11-juin Mercredi	12-juin Jeudi	13-juin Vendredi
Salade mexicaine	Carottes rapées		Salade de pomme de terre	Pastèque	Terrine de saumon	Friand au fromage		Coleslaw	Melon
Steak haché sauce texane Potatoes	Cordon bleu Haricots verts		Bouchée de blé tomate et chèvre Brocolis en béchamel	Filet de lieu à la normande Gnocchi	Rôti de veau à la moutarde Rösti de pomme de terre	Lasagnes aux légumes		Couscous	Nugget's de poisson Petits pois carottes
Yaourt aux fruits	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé
Tarte ananas	Fruit frais		Compote	Fruit frais	Framboisier	Fruit frais		Compote	Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio

Végétarien

Fait maison

LOCAL

MSC Pêche durable

PRODUIT FRANCE

Origine France