

## Semaine du 13 au 17 juin 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomates cerises	Rôti de dinde sauce mayonnaise	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs	Vache qui rit Bio	Abricot
MARDI	Haricots verts Bio vinaigrette	Omelette nature bio	Pommes de terre cubes rissolées	Gouda bio	Crème dessert chocolat
JEUDI	Radis rose et beurre	Poisson blanc meunière	Ratatouille et pommes de terre bio	Buchette lait mélange	Pêche bio
VENDREDI	Macédoine de légumes mayonnaise bio	Normandin de veau	Mélange de petits pois et carottes bio	Petit moulé nature	Crêpe nature locale

## Semaine du 20 au 24 juin 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre	Cordon bleu de dinde FR	Blé pilaf sauce tomate bio	Cantal AOP	Compote fraîche pomme pruneau bio
MARDI	Courgette bio cubes vinaigrette fromage blanc au curry	Boulettes de boeuf Bio sauce au thym	Ratatouille bio	Yaourt nature bio	Mousse au chocolat au lait
JEUDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Galette soja provençale	Potatoes	Maasdam Bio	Flan gélifié vanille
VENDREDI	Concombre sauce bulgare bio	Beignet de calamars à la romaine sauce tartare	Riz Bio pilaf	Fromage blanc nature bio	Biscuit sablé bio

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local





## Semaine du 27 au 01 juillet 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis rose et beurre	Haut de cuisse de poulet rôti FR	Mélange de pommes de terre et courgettes bio	Camembert Bio	Nectarine bio
MARDI	Tomates bio, féta, vinaigrette	Dos de colin lieu sauce armoricaine	Semoule Bio		Melon
JEUDI	Céleri râpé bio sauce rémoulade	Lentilles Bio à l'indienne	Riz Bio	Vache qui rit Bio	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Chipolatas*	Petits pois bio	Suisse sucré	pomme bio

## Semaine du 04 au 08 juillet 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pastèque	Sauté de porc sauce au romarin* bio	Riz bio	Yaourt Bio nature sucré	Cocktail de fruits
MARDI	Concombre bio, tomates, maïs, vinaigrette	Hachis parmentier de boeuf bio	(plat complet)	Verre de lait Bio	Banane Bio
JEUDI	Tomate à croquer bio	Rôti de dinde sauce mayonnaise	Chips	Camembert Bio	Donuts
VENDREDI					

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

