

Menus de

Mai



Viande française

Produit labellisé

Menu végétarien



Produit bio



Produit local



	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28	Du 31 au 4 juin
LUNDI	Carottes râpées Bolognaise végétale Spaghettis Fromage blanc -muesli	Crêpe au fromage Poisson pané Petits pois-carottes Yaourt vanille	-	Œuf mayonnaise Pané de blé sauce épicée Tajine de carottes et raisins Yaourt de brebis aux fruits
MARDI	Piémontaise Escalope de volaille au jus Poêlée forestière Tomme blanche Banane	Salade de radis Dahl de lentilles Riz créole Carré bio Pomme bicolore	Tranche de melon Cordon bleu de poulet Haricots verts Crème chocolat	Toast au chèvre-salade Saumon à l'oseille Brocolis-pommes de terre Ile flottante
JEUDI	-	Salade fromagère Emincé de bœuf Sauce hongroise Boulgour Tartelette aux framboises	Concombre alpin Omelette piperade Tortis tricolores Gouda Biscuit roulé à la crème	Taboulé Roti de bœuf sauce échalote Gratin de courgettes Saint Ursin Cerise
VENDREDI	-	Rillettes de sardines Longe de porc fermier Sauce diable Flageolets-carottes Camembert Fraises	Tomate-mozzarella Filet de lieu Sauce curcuma Polenta Glace	<i>Repas américain</i> Anniversaire du débarquement Coleslaw Jumbalaya de volaille Riz complet Saint Nectaire Brownie



Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.