


Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu du chef	Déjeuner
Salade de tomate feta	Salade de haricots verts HVE à l'échalote		Pomelos	Carottes râpées BIO et maïs BIO
Salade iceberg vinaigrette	Salade au cœur de palmier et maïs BIO		Melon charentais	Salade verte aux croûtons
Spicy poulet	Emincé de bœuf texan		Camembert rôti au miel	Escalope de volaille
Saumonette sauce crème	Grillardin végétarien à l'italienne		Poisson meunière sauce béarnaise	Poisson à la bordelaise
Coquillettes BIO	Riz BIO		Pommes wedges	Blésotto Bio aux champignons et parmesan
Haricots verts HVE persillade	Ratatouille		Salade verte, tomate et oignons frits	Brocolis BIO persillés
Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt aux fruits	Camembert BIO
Gouda BIO	Yaourt brassé BIO à la pêche		Fromage blanc	Cantrafrais
Compote Ile de France HVE	Ananas frais		Perles du japon lait de coco du chef	Mousse au chocolat
Compote de fruits BIO	Pêche jaune		Tarte aux pommes du chef	Ile flottante
Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge		Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge

Menus sous réserve de modifications,
en fonction des aléas d'approvisionnement ou de fabrication