

Menus du 22 au 26 mai 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Salade de tomates et maïs	Cervelas		Pastèque	<i>Melodie d'été</i>
Blanquette de porc 	Normandin de veau sauce aux olives		Poisson meunière et citron	Salade verte  et croûtons
Boulghour BIO doré 	Brocolis BIO à la vapeur 		Mélange de haricots verts BIO et pommes de terre 	Jambalaya aux légumes du chef 
Bûchette lait mélange	Suisse fruité		Yaourt régional sucré 	Riz BIO pilaf  
Fruit BIO de saison 	Gaufre de Liège		Clafoutis maison aux fruits rouges	Fromage blanc sucré 
				Fruit de saison 

Melodie d'été !



Salade verte et croûtons

**Jambalaya aux légumes du
chef**

Riz BIO pilaf 

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Menus du 29 mai au 2 juin 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISE

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Sauté de boeuf  façon Bourguignon</p> <p>Semoule BIO doré </p> <p>Chantailou</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>		<p><i><u>Voyage en Grèce</u></i></p> <p>Concombre  au fromage blanc et à la ciboulette</p> <p></p> <p>Gratin façon moussaka (pommes de terre, aubergines et mozzarella)</p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Poisson frais  du jour sauce citronnée</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote maison pomme BIO  et vanille</p>

Voyage en Grèce



Concombre 🍆
au fromage blanc et à la ciboulette

Gratin façon moussaka
(pommes de terre, aubergines et
mozzarella)

Yaourt aromatisé

Fruit BIO de saison 🍏

