

Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

mer. 03/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

Entrée

Salade de tomate



Plat

Cordon bleu de dinde

Petits pois à la française



Chou fleur



Plat de substitution

Batonnets de colin



Fromage

Camembert bio



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06

mer. 10/06

jeu. 11/06

ven. 12/06

Entrée

Quiche au fromage

Plat

Paupiette de dinde
Ebly pilaf



Brocolis sautés

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce tomate

Fromage

Petit suisse sucré



Dessert

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 15/06

mar. 16/06

mer. 17/06

jeu. 18/06

ven. 19/06

Entrée

Céleri rémoulade



Plat

Haut de cuisse de poulet rôti



Riz safrané
Brunoise de légumes

Plat de substitution

Cubes de Colin



Aux épices

Fromage

Gouda bio



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France

Déjeuner

lun. 22/06

mar. 23/06

mer. 24/06

jeu. 25/06

ven. 26/06

Entrée

Macédoine de légumes



Plat

Paupiette de veau
Au jus
Semoule
Petits pois à la française



Plat de substitution

Croque fromage

Fromage

Saint Paulin bio



Dessert

Kiwi bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique