

Menus Semaine 26

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 23 juin

Betteraves en vinaigrette

Rôti de porc 

Flageolets

Mousse au chocolat 

Madeleine

Mardi 24 juin

Radis & beurre

Garniture bolognaise 

Pennes

Yaourt framboise 

Roulé à la confiture

Mardi 24 juin

Radis & beurre

Garniture bolognaise veggi

Pennes

Yaourt framboise 

Roulé à la confiture

Bon Appétit

Mercredi 25 juin

Salade façon niçoise

Jambon sauce Madère 

Carottes  à la crème

Fromage 

Tarte à la pêche

Jeudi 26 juin

Terrine de légumes

Blanquette de dinde  

Petits pois

Fromage 

Pastèque

Vendredi 27 juin

Salami 

Brandade de poisson 

Salade verte 

Fruit de saison

Photos non contractuelles

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.