

Menus du 1er au 5 juin

Légende :

- PRODUIT BIO**
- PRODUIT RÉGIONAL**
- CUISINES PAR NOS CHEFS**
- PRODUIT LABELLISÉ**
- PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<p>Salade de pépinettes à l'aneth </p> <p>Sauté de dinde (Filet de saumon MSC) Sauce curcuma </p> <p>Chou-fleur CE2 persillé </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Tempêh de lentilles vertes BIO et régional Sauce basquaise </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO) Sauce barbecue </p> <p>Potatoes</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gâteau du chef à la vanille </p>	<p>Carottes râpées aux agrumes </p> <p>Poisson frais MSC (Jambon blanc LR) Sauce à l'oselle </p> <p>Courgettes sautées à la tomate </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Crêpe sucrée </p>

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

