

Menus du 8 au 12 juin

Légende :

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

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<p>Macédoine de légumes Paçon cocktail</p> <p>Rôti de dinde (Pané Fromager) Sauce au jus</p> <p>Blé BIO pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Paupiette au veau (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives</p> <p>Haricots verts BIO à l'échalote</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cake tomates basilic du chef</p> <p>Morceaux de colin MSC au four et aromates (Galette végétale)</p> <p>Carottes vapeur régionales</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental et tomates au basilic</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Beignet framboise</p>



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