

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Juin 2023,
Notre Chef de cuisine vous propose :



	MARDI 30/05	MERCREDI 31/05	JEUDI 1/06 MENU GREC Moussaka (Plat complet) + rī Fromage blanc Fraises	 VENDREDI 2/06 Pizza au fromage * Nuggets de poisson* Carottes maraîchères Melon
LUNDI 5/06 Boulettes végétales au curry Pennes Fromage rapé Mousse au chocolat	MARDI 6/06 Mousse de foie*/ cornichon Escalope viennoise* Duo d'haricots sautés Ananas	MERCREDI 7/06 Salade mexicaine Jambon blanc Purée pdt/légumes du soleil Yaourt nature sucré	JEUDI 8/06 Rosbeef Polenta crémeuse Camembert Pastèque	 VENDREDI 9/06 Salade PDT au gouda Feuilleté aux 2 saumons* Brocolis persillés Beignet sucré
LUNDI 12/06 Betteraves Wings de poulet barbecue* PDT sautées maison Crème dessert praliné	MARDI 13/06 Chipolatas grillées Petits pois/jeunes carottes Petit suisse fruité Nectarine	MERCREDI 14/06 Tomate farcie* Blé Brie à la coupe Salade de fruits	 JEUDI 15/06 Tomates basilic Tortellinis ricotta/épinards au basilic + râpé Liégeois saveur caramel	 VENDREDI 16/06 Filet de poisson meunière* Ratatouille du Chef Bio Edam Bio Banane Bio
 LUNDI 19/06 Taboulé Crispy d'or à l'emmental* Poêlée méridionale du Chef Yaourt nature vanille	MARDI 20/06 Salade verte au fromage Colombo de poulet Riz Prunes	MERCREDI 21/06 Daube Maison du Chef PDT vapeur Boursin aux herbes Fromage blanc fruité	JEUDI 22/06 Salade de blé Roti de porc forestier Choux fleurs persillés Flan Maison	 VENDREDI 23/06 Bolognaise de thon Coquillettes Emmental râpé Melon jaune

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)