

Menus du 22 au 26 mai 2023

















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

Légende:

■ CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO
 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
REGIONAL
 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Salade de tomates et maïs	Cervelas	FAJITAS !  Carottes râpées  et vinaigrette	Pastèque	Melodie d'été
Blanquette de porc 	Normandin de veau sauce aux olives	Garniture Fajitas (poulet, sauce tomate aux épices mexicaine)	Poisson meunière et citron	Salade verte et croûtons  
Boulghour BIO doré 	Brocolis BIO à la vapeur 	 Wrap	Mélange de haricots verts BIO  et pommes de terre	Jambalaya aux légumes du chef 
Bûchette lait mélange	Suisse fruité	 Brie	Yaourt régional sucré 	Riz BIO pilaf  
Fruit BIO de saison 	Gaufre de Liège	Salade de fruits au sirop	Clafoutis maison aux fruits rouges	Fromage blanc sucré  Fruit de saison