Menus du 2 juin au 6 juin

Légende : PRODUIT BIO · PRODUIT RÉGIONAL · CUISINES PAR NOS CHEFS · PRODUIT LABELLISÉ · PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Salade de perles de blé et vinaigrette	Melon Charentais		Quiche aux légumes	Carottes râpées à l'échalote
Sauté de dinde (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives	Nuggets de poisson (Bâtonnet de mozzarella) Ketchup		Escalope de porc (Boulettes de blé façon thaï) Sauce moutarde à l'ancienne	Quenelle nature Sauce aurore
Haricots beurre persillés	Pommes de terre sautées		Chou-fleur BIO vapeur	Riz BIO pilaf
Suisse sucré	Gouda BIO		Yaourt aromatisé	Cantal AOP
Fruit de saison	Compote pomme BIO du chef		Fruit de saison	Flan vanille

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