

Menus du 1er au 5 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



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 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>Tempeh de lentilles vertes BIO et régional </p> <p>Sauce basquaise</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce barbecue</p> <p>Potatoes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gateau du chef à la vanille</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson frais MSC Sauce à l'oseille</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