

Menus de la Semaine

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mai au 6 juin 2021			
Salade mexicaine	Œuf macédoine	Tarte à la tomate et au chèvre	Taboulé
Côte de porc	Lasagne végétarien	Sauté de dinde	Filet de lieu
Gratin de salsifis à la béchamel	aux légumes du soleil	pomme de terre vapeur	Gratin de brocolis
Brownie		Fromage	
Fraises	Fromage blanc au speculos	Pastèque	Yaourt
Semaine du 7 juin au 13 juin 2021			
Salade de tomates mozzarella	Salade verte	Quiche	Rosette
Boulette de bœuf sauce Gaston Gérard	Tortillas de pomme de terre	Cordon bleu	Blanquette de poisson
Haricot vert		Petit pois	riz
	Fromage	Yaourt nature	Danette caramel
Compotes de pommes	Fondant au chocolat*	Abricot	Cookies*
Semaine du 14 juin au 20 juin 2021			
Carottes rapées	Céleri remoulade	Salade de blé	Paté de campagne
Poulet	Boulette végétarien maison sauce tomate	Saucisse	Saumon
frites	spaghetti	haricot blanc à la tomate	épinard à la crème
	Petits suisses	Fromage	
Pana cotta nutella*	Banane	Nectarine	Cake*
Semaine du 21 juin au 27 juin 2021			
Rillettes de thon St Moret	Pizza aux 3 fromages	Betteraves en salade	Lentilles en salade
Roti de porc		Steach haché	Poisson pané
flageolet à la persillade	Semoule aux légumes	purée de carottes au kiri	Ratatouille
	Yaourt		
Liegeois vanille caramel maison	Melon	Compote de fruits	Flamby

Légumes et Fruits frais

BIO (Selon approvisionnement)

Local

Nos yaourts proviennent de la ferme du mezaneau à Toutenant, nos fromages proviennent de la Fromagerie la ptite crémerie à St germain du Bois et notre fromage blanc de chez Florence Dion à La Chapelle St Sauveur. Nos légumes frais proviennent de notre fournisseur habituelle Bonnefoy mais également des Jardins de Justine productrice bio à la Chapelle St Sauveur. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

