

Menus du 17 au 21 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Taboulé (semoule bio)  	Haricots verts BIO et fêta  		Radis et beurre	Pastèque
Poisson blanc meunière 	Omelette BIO sauce aurore  		Sauté de dinde sauce aux aromates  	Salade de coquillettes BIO, jambon, emmental BIO, tomates et maïs  
Courgette BIO à l'ail  	Potatoes		Boullgour BIO  	
Saint nectaire AOP  	Suisse fruité		Verre de lait	Coulommiers
Flan vanille	Fruit de saison 		Cake aux pépites de chocolat 	Fruit de saison

Menus du 24 au 28 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade de pommes de terre, maïs et persil  	Betteraves BIO à la framboise  		Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées  
Sauté de porc au caramel  	Boulettes au bœuf sauce tajine 		Paëlla végétarienne du chef (Riz BIO)  	Poisson frais aux herbes aromatiques  
Haricots beurre 	Semoule BIO  			Blé BIO pilaf  
Cantal AOP  	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré	Brie
Liégeois chocolat	Fruit de saison		Crêpe sucrée	Fruit de saison

Menus du 1er au 5 juillet

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Taboulé (semoule BIO)  	ASSIETTE KEBAB ! Salade verte et croûtons    Lamelles kebab sauce blanche  Potatoes  Suisse fruité  Fruit de saison 		Macédoine de légumes Gratin camarguais (Riz BIO) au fromage du chef   Yaourt aromatisé Cake à la vanille 	Melon Poisson blanc façon meunière  Coquillettes BIO   Emmental BIO râpé  Lait chocolaté