

## Semaine du 24 au 28 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FERIE				
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce camembert	Duo de courgettes	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat
JEUDI	macédoine mayonnaise/terrines de légumes sauce aurore	Tarte aux lentilles bio et ciboulette	Salade verte	Tomme grise	compote pomme fraise/2ème dessert
VENDREDI	Tomates mozzarella	Sauté de porc au cumin*	Brocolis	Maasdam bio	Moëlleux au x agrumes

## Semaine du 31 au 04 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette/champignons locaux vinaigrette	Sauté de bœuf local sauce tomate	Petits pois au jus	Carré ligueil	Crème dessert vanille
MARDI	salade de pommes de terre aux cornichons/saucisson ail et beurre*	Emincé de filet de poulet sauce curry	Choufleur vapeur	Suisse aromatisé local	pêche/2ème dessert
JEUDI	radis beurre/concombre bulgare	Poisson pané 100% filet et ketchup	Tortis	Emmental râpé bio	Ananas au sirop
VENDREDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Haché végétarien aux lentilles	(plat complet)	Tomme blanche	Liégeois chocolat

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

