

Semaine du 07 au 11 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Boulettes de bœuf bio au thym	Semoule bio	Suisse aromatisé local	Abricots
MARDI	tomates vinaigrette/salade de blé	Emincé de poulet au jus	Courgettes et blé	Edam bio	Eclair au chocolat
JEUDI	Concombre vinaigrette	Gratin de tortis aux légumes d'été	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré local	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	lentilles bio vinaigrette	Paupiette de veau sauce aux olives	Carottes locales persillées	Gouda	Nectarine

Semaine du 14 au 18 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Allumettes de dinde façon carbonara	Coquillettes bio	Fromage blanc local à boire à la pêche au sirop	Sablé de Retz
MARDI	Betteraves bio vinaigrette	Moussaka végétarienne au soja	(plat complet)	Carré ligueil	Pastèque
JEUDI	courgettes cubes et tomate vinaigrette au pesto/tomate vinaigrette	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Tomme blanche	compote pomme abricot/2ème dessert
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf local aux oignons	Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré local	Clafoutis aux cerises

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

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

