



JUIN 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI 02	VENDREDI 03
		Melon Poulet basquaise Quinoa St nectaire Pomme	Laitue, tomate, feta Couscous végétarien Clafoutis aux cerises

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
PENTECOTE	Maquereau Hoki pané Ratatouille Fromage blanc Framboises	Concombre Sauté de dinde Boulgour Brie Compote	Betterave Lentilles aux tomates Quinoa Yaourt

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Tomate, mozzarella Colin Purée de brocolis Banane	Laitue, gésier, edam Jambon de Vendée Mogettes Abricot	Carotte et céleri Sauté d'agneau Haricots verts Riz au lait	Macédoine Spaghettis aux légumes Far aux pruneaux

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade, croûton Brandade de morue Cantal Glace	Concombre Blanquette de veau Riz au curcuma Crème dessert	Pâtes, tomate, maïs Cuisse de poulet Petits pois Yaourt	Radis Omelette aux courgettes Emmental Mangue

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	Vendredi
Sardine Tomate farcie Semoule Fromage blanc, framboises	Betterave Bœuf bourguignon Carotte Semoule à la vanille	Melon Eglefin Ratatouille Petits suisses	

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !! NOS MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfite, céréale, soja et arachide.