

Les menus
Du 19/06/2023 au 30/06/2023

Lundi 19 juin	Mardi 20 jun Menu végétarien	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Tomate / surimi 🏠	Salade de pomme de terre 🏠	Radis / carotte râpées 🏠	Panismile ou tarte au fromage
Paella	Assortiment végétarien	Paupiette de veau ou steak de veau ou sauté de porc ou merguez	Gratin de thon 🏠 ou tomate farcie
Fromage	Courgettes à la provençales ou Poêlés campagnarde 🏠	Haricots plats à la tomate Trio de légumes	Pâtes
Fruit au sirop	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème à l'ananas 🏠 ou au chocolat	Assortiment de desserts 🏠	Fruit
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin Menu végétarien
Salade au fromage chaud 🏠 ou au gésiers	Melon / pastèque	Salade cervelas Pâté en croûte	Menu végétarien
Wings de poulet	Rosbeef crème d'ail	Filet de poisson	Omelette
Frites ou rosti de pomme de terre	Gratin de chou fleur 🏠 ou haricots panachés	Boulgour	Petit pois carotte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Assiette gourmande	Fruit	Crème
Du 3 juillet au 7 juillet Buffet froid			

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les disponibilités du marché et les arrivages.
Une alternative végétarienne peut vous être proposée à chaque repas.



Fait maison



Local

En vert : BIO



En Bleu