



DEJEUNER - SEMAINE 25

LUNDI 15/06

SALADE COLESLAW

OU CÉLÉRI RÉMOULADE

SAUTÉ DE BOEUF À LA MEXICAINE

PÂTES BIO 1/2 COMPLÈTES

YAOURT NATURE

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI 16/06

RILLETES DE SAUMON

OU RILLETES DE THON

OU PÂTÉ BASQUE CORNICHON

POULET MARINÉ CITRON-THYM

HARICOTS VERT PERSILLÉS

FROMAGE BLANC AUX BISCUITS

OU FROMAGE BLANC COPEAUX DE CHOCOLAT

JEUDI 18/06

SALADE DE TOMATE MOZZARELLA

OU PASTÈQUE

DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE

POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE

FOURME D'AMBERT AOP

COOKIES

OU CHOUX CHANTILLY

VENREDI 19/06

SALADE DE CRUDITÉS

OU SALADE VERTE ET CROÛTONS

DHAL DE LENTILLES CORAIL

OU QUENELLE AU BEAUFORT GRATINÉE

RIZ PILAF

ST MARCELIN AOP

ANANAS AU SIROP

OU COCKTAIL DE FRUITS

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

PETIT Ludovic
Chef de Cuisine

BENCHEIKH Amina
Principale

