

Préparé par
nos ChefsProduit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

MIDI

mercredi 15 mai

PÂTÉ DE CAMPAGNE*

FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE ANETH

RIZ

TOMME BLANCHE (à portionner)

BANANE BIO

mercredi 22 mai

RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE

SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU PAPRIKA

SEMOULE BIO

BRIE EN POINTE (à portionner)

FLAN NAPPE CARAMEL

mercredi 29 mai

RILLETES DE THON

RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE

BLÉ

BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)

FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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. Merci de vérifier les étiquettes des produits.



MIDI

mercredi 5 juin

MELON (à portionner)
JAMBON BLANC*
PURÉE DE POMMES DE TERRE
GOUDA BIO (à portionner)
FROMAGE BLANC SUCRÉ

mercredi 12 juin

SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE
BLANC DE POULET TYPE AIGUILLETTE SAUCE CRÈME
RIZ
SAINT PAULIN (à portionner)
COMPOTE POMME FRAISE

mercredi 19 juin

SALADE DE PERLES TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE
BEIGNETS DE CALAMARS
RATATOUILLE
MIMOLETTE (à portionner)
BANANE BIO

mercredi 26 juin

RADIS ROSES ET BEURRE
SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE
MACARONIS BIO
BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)
ABRICOTS

mercredi 3 juillet

PASTÈQUE (à portionner)
TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE
VACHE QUI RIT BIO
SUISSE SUCRÉ

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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. Merci de vérifier les étiquettes des produits.