

Menu

Lundi 01/06

CERVELAS MIMOLETTE
LAIT (LACTOSE), MOUTARDE

FILET DE COLIN MEUNIERE*
GLUTEN, POISSON

POELEE HARICOTS VERTS -CHOUX
FLEURS
LAIT (LACTOSE)

EMMENTAL
LAIT (LACTOSE)

FRAISES

Mardi 02/06

SALADE DE TOMATE-FETA-OLIVE
LAIT (LACTOSE), MOUTARDE

SAUTE DE VEAU AU CHORIZO
(boucherie Baraïlle)
GLUTEN, SULETTES

RIZ
LAIT (LACTOSE)

COMTE
LAIT (LACTOSE)

CREME DESSERT VANILLE MAISON
LAIT (LACTOSE), OEUF

CREME DESSERT CHOCOLAT
MAISON
LAIT (LACTOSE)

Mercredi 03/06

RILLETES

SAUCISSE DE VOLAILLE

MACARONIS
GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

BRIE
LAIT (LACTOSE)

PECHE AU SIROP*

Judi 04/06

CAROTTE RAPEE
MOUTARDE

ROTI DE PORC
(boucherie Baraïlle)

PETITS POIS CAROTTES*
LAIT (LACTOSE)

CAMEMBERT
(laiterie Chavaugrain)
LAIT (LACTOSE)

TARTE NORMANDE
(laiterie gace de la (Juciers c))
GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF

Vendredi 05/06

SALADE DE PATES AU CONCOMBRE
GLUTEN, MOUTARDE

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
(œuf bio ferme arc en ciel et œuf de (haubertian))
LAIT (LACTOSE), OEUF

SALADE VERTE
MOUTARDE

FROMAGE BLANC
(local)
LAIT (LACTOSE)

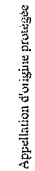
BISCUIT SABLE
GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF



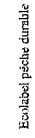
Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Ecolabel pêche durable

Menu susceptible de changer en raison des aléas de livraison

Bœuf et veau élevé et abattu en FRANCE

Volaille élevée et abattue en FRANCE

Viande de porc élevé et abattu en FRANCE

Nos plats sont fait maison sauf, ceux marqués d'une *

