


Déjeuner

Lundi 15/06

AVOCATS AUX CREVETTES
CRUSTACÉS, MOUTARDE, OEUF

 SPAGHETTIS BOLOGNAISE
(ferme des Râteries Pât le Païstet)
GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

 YAOURT NATURE *
(local creuse)
LAIT (LACTOSE)

 CERISE
(cerget du beau salet Nonzerolles)

Mardi 16/06


TOMATE MOZZARELLA
LAIT (LACTOSE), MOUTARDE

 COUSCOUS AUX LEGUMES
GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

 EMMENTAL *
LAIT (LACTOSE)


BANANE

Mercredi 17/06

 SAUCISSON SEC
(Auvérghne)

 SAUTE DE VEAU MARENGO
GLUTEN, SULFITES

CHOU FLEUR
LAIT (LACTOSE)

 PANA COTTA
LAIT (LACTOSE)

BISCUIT SABLE
GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF

Jedi 18/06

SALADE ALSACIENNE
MOUTARDE

 ROTI DE PORC

HARICOT BEURRE
LAIT (LACTOSE)


 CAMEMBERT
(laiterie Chavegrand Maison-Reyne)
LAIT (LACTOSE)

MOUSSE AU CHOCOLAT
LAIT (LACTOSE), OEUF

Vendredi 19/06

CONCOMBRE ARLEQUIN
MOUTARDE

DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
LAIT (LACTOSE), OEUF, POISSON

 RIZ
LAIT (LACTOSE)

TOME DES PYRENEES *
LAIT (LACTOSE)

LIEGEOIS CHOCOLAT
LAIT (LACTOSE)

LIEGEOIS VANILLE
LAIT (LACTOSE)



Agriculture Biologique

Haut valeur environnementale

Label rouge

Ecolabel pêche durable

Indication géographique protégée

FranceAgriMer



* Aide EU à destination des Ecoles

Menu susceptible de changer en raison des aléas de livraison

Boeuf 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 *

