

MENU JUIN 2021



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 31 AU 4	CONCOMBRE À LA CRÈME SAUT L'Y LAISSE / NOUILLES CHINOISES (FM) MARBRÉ (FM)	TOMATES FARCIES (FM) QUINOA YAOURT (AB/PL) FRUIT	SALADE DE POMME DE TERRE COURGETTES HOT DOG (FM) GLACE	CAROTTES RAPÉ PURÉE D'AUBERGINE (FM) POISSON FROMAGE / SEMOULE AU LAIT (FM)
DU 7 AU 11	SALADE DE MAÏS PORC AU SATÉ (PL/FM) EBLY YAOURT CHÈVRE (AB/PL)	SALADE DE TOMATES BURGER / FRITES (FM) FRUIT	ASPERGES POISSON PANÉ (FM) PETITS POIS FROMAGE (AB/PL) / CRÈME DESSERT	BROCOLIS VINAIGRETTE ROSBIF (PL) PURÉE DE CAROTTES (FM) GLACE (FM)
DU 14 AU 18	BETTERAVES PATES CARBONARA (FM) FROMAGE (AB/PL) COMPOTE	BRANDADE DE POISSON (FM) SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT (FM) / FRAISES	CHARCUTERIE POULET CURRY COCO (FM) COURGETTES BÉCHAMEL (FM) PETITS SUISSES / FRUIT	MENU VÉGÉTARIEN TOMATES MOZZARELLA OEUF / EPINARDS (FM) KIRI / ROSE DES SABLES (FM)
DU 21 AU 25				
LÉGENDES				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts.			
	AB : produits issus de l'agriculture biologique.			
	FM : Fait Maison : quand Camille nous propose ses recettes, pour le plus grand plaisir des petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				