



menu du 27/05 au 14/06/2024

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Tartare de tomates Sauté de veau Riz basmati Crème caramel beurre salé	Taboulé Poisson selon arrivage Courgettes Fromage Abricots secs	Salade surimi/fromage/croutons Boulette de dinde Pâtes Crème vanille	Feuilletée fromage Carottes veggie Salade verte Fraise au sucre	Repas Basque Tomates/ossau iraty vinaigrette basilic Poulet basquaise Blé Gâteau basque
LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Mousse de canard Poisson selon arrivage Ratatouille Fromage Nectarine	Terrine marché de Provence Tempe de porc Rizettes Yaourt citron	Beurre de sardines Gratin de brocolis/jambon Fromage Pomme	Concombre à la crème Paella veggie Glace	Salade lentilles/fêta/chorizo Roti de bœuf Haricots verts Fromage Banane
LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Céleri mayonnaise Dahl d'épeautre et lentilles Salade verte Fromage blanc sucré	Salade riz/thon/maïs Sot l'y laisse de dinde Navets Fromage Pastèque	Macédoine de légumes mayo Normandin de veau Petits pois Mousse fraise	Salade marco polo Poisson selon arrivage Courgettes Fromage Salade de fruits	Melon Saucisse Toulouse Pommes de terre grenailles Maestro chocolat

Légende : Fabrication maison Agriculture biologique Produits de saison Produits de notre région Bleu Blanc Cœur Agriculture raisonnée Label rouge Appellation d'Origine Contrôlée