

Menu du mois de juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3	4	5	6	7
tomate cuisse de poulet pomme noisette glace	haricots beurre joue de porc confite lentilles camembert nectarine	feuilleté au fromage paupiette de veau haricots verts vache qui rit abricot	betterave et maïs emincé de bœuf mariné petits pois saint-môret kiwi	carottes râpées poisson à la provençale riz crème dessert
10	11	12	Repas végétarien 13	Repas Bio 14
melon sauté d'agneau semoule yaourt sucré	macédoine vinaigrette calamar à l'espagnole pomme vapeur gouda pêche	concombre à la crème jambon pâtes liégeois	salade oeuf dur crispidor carottes gâteau chocolat noix de coco	taboulé libanais sauté de volaille au curry brocolis tomme fruit de saison
17	18	19	20	21
avocat et mangue steak de veau haché frites/ketchup tartare compote de pomme bio	saucisson à l'ail poisson bordelaise ratatouille saint-paulin banane	melon poisson meunière choux fleurs bio le petit moulé tarte aux fruits rouge	salade au fromage rôti de porc flageolets flan vanille	asperges pizza maison salade nectarine
24	Repas végétarien 25	26	27	28
melon merguez et chipolatas riz à la tomate mousse au chocolat	panibun's omelette épinards à la crème emmental prune	radis et beurre boulette de bœuf semoule glace	concombre pâtes au saumon fromage blanc bio sucré	riz en salade nuggets de poulet salsifis edam abricots

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.