



Le chef vous propose :

LUNDI

Roulade de volaille / cornichon

Omelette bio



Epinards à la crème

Yaourt sucré

Compote pomme fraise

MARDI

Melon

Carbonade de bœuf

Boullgour à la ciboulette

Edam

Crème dessert bio



MERCREDI

semaine
fraîch'
attitude

Avec
Les fruits et
Légumes
frais



JEUDI

Fête de la
MUSIQUE
21 JUIN

Note de fraîcheur
(concombre bulgare)

Symphonie porcine

(rôti de porc* mayonnaise)
(sans porc : œuf mayonnaise)

Concerto de céréales & légumes
(salade de pâtes)

Maestro de la laiterie & biscuit bio
(milk shake aux fruits exotiques)



VENDREDI

Salade de riz bio



Filet de poisson meunière

Courgettes à l'italienne

Vache qui rit

Fruit de saison (Fraise)

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
*plat à base de porc (proposition de remplacement)



Produit issu de l'agriculture biologique

Bon
appétit !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »