



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. »