

LUNDI 02/06

SALADE BAR 🏠

FILET DE MERLU

POISSON PANE 🌾🐟

PENNES BIO 🌿

TRONÇON DE COURGETTES BIO AU FOUR

FROMAGE BLANC BIO 🌿🌱🥛

MARDI 03/06

SALADE BAR 🏠

PAELLA AU POULET 🏠

YAOURT BRASSÉ BIO

JEUDI 05/06

SALADE BAR 🏠

CROQUE FROMAGE 🌱🏠🌾🥛

SALADE VERTE 🌱

TORTELLINI EPINARD RICOTTA

ECLAIR CAFÉ OU CHOCOLAT 🌱🌾🥛🥛

VENDREDI 06/06

SALADE BAR 🌱

FILET MIGNON SAUCE NORMANDE 🏠🥛

GRATIN DAUPHINOIS 🌱🏠🥛

DESSERT AU CHOIX 🌱🥛

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Plats	
02/06/2025	
POISSON PANE	Céréales avec gluten, Poissons
FROMAGE BLANC BIO	Lait
05/06/2025	
CROQUE FROMAGE	Céréales avec gluten, Lait
ECLAIR CAFÉ OU CHOCOLAT	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
06/06/2025	
FILET MIGNON SAUCE NORMANDE	Lait
GRATIN DAUPHINOIS	Lait
DESSERT AU CHOIX	Lait