

LUNDI 16/06

SALADE BAR 🏠

BOULETTE DE BOEUF BIO 🌱

MACARONI BIO 🌱🌱🌱

FROMAGE BLANC LOCAL 🌱🌱🏠

MARDI 17/06

SALADE BAR 🏠

POISSON A LA BORDELAISE 🌱🐟

POELÉE DE LEGUMES 🌱🏠

CRÈME DESSERT LOCAL 🌱

JEUDI 19/06

SALADE BAR 🏠

AIGUILLETES DE POULET THYM ET CITRON
CUISSÉ DE POULET BLEU BLANC COEUR

POTATOES MAISON 🌱🏠

PANNA COTTA BIO COULIS DE FRUITS ROUGE
🌱🌱🏠

VENDREDI 20/06

SALADE BAR 🏠

SEMOULE ,LEGUMES FRAIS ET POIS CHICHE 🌱
🏠

FROMAGE 🌱🏠

FRUITS 🌱🌱

👉 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	
16/06/2025	
MACARONI BIO	Céréales avec gluten
FROMAGE BLANC LOCAL	Lait
17/06/2025	
POISSON A LA BORDELAISE	Céréales avec gluten, Poissons
19/06/2025	
PANNA COTTA BIO COULIS DE FRUITS ROUGE	Lait
20/06/2025	
FROMAGE	Lait