

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Menu 109 du 02/06 AU 06/06

Lundi 02/06/2025	Mardi 03/06/2025	Mercredi 04/06/2025	Jeudi 05/06/2025	Vendredi 06/06/2025
		ENTRÉES —		
Betteraves Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Salade Iceberg Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tarte méditerranéenne Oeufs, Gluten, Lait	Céleri rémoulade Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites	Rillettes de sardines au cèleri Céleri, Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites
		P L A T S		
Cordon bleu de vollaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauté de boeuf VF sauce paprika persil <i>Lait</i>	Parmentier au saumon PMD, lentilles corail et purée de courgettes Poissons, Gluten, Lait	Jambon blanc Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dés colin d'Alaska PMD sauce créme Poissons, Gluten, Lait
		—— GARNITURES ——		
Penne rigate <i>Gluten</i>	Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Purée de pommes de terre <i>Lait</i>	Pommes de terre quartiers avec peau Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		PRODUITS LAITIERS		
Emmental <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Gâteau au citron Oeufs, Gluten	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Compote pommes et abricots allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.