





Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU ESPAGNOL JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Tomates Bio nature</u>			<u>Salade du chef</u>
Plats Protidiques	<u>Pilon de poulet basquaise</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>Bouchée forestière</u>	<u>Poulet rôti à l'espagnole</u>	<u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Petit pois Bio</u>	<u>Purée de brocolis Bio</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz façon paëlla</u> 	<u>Choux fleur persillé</u>
Fromage	<u>Gouda Bio</u>		<u>Saint paulin Bio</u>	<u>Fromages Frais nature Bio et dosette de sucre</u>	
Laitage					
Desserts	<u>Crème dessert chocolats Bio</u>	<u>Yaourt aux fruits</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt vanille Bio</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio