

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 16 mai	Macédoine mayonnaise	Dauphinois de jambon*	(plat complet)	Emmental	Yaourt aromatisé
Mercredi 23 mai	Salade fraîcheur	Hachis Parmentier	Salade verte	Rondelé	Compote de fruits
Mercredi 29 mai	Œuf dur mayonnaise	Steak végétarien local	Haricots verts	Yaourt nature sucré local	Madeleine bio
Mercredi 06 juin	Radis roses et beurre	Paupiette de dinde locale sauce moutarde	Petits pois	Petit-suisse nature sucré local	Compote de fruits
Mercredi 13 juin	Macédoine mayonnaise	Tarte aux légumes	Chou-fleur béchamel	Gouda	Crème dessert caramel
Mercredi 20 juin	Salade fraîcheur locale	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Rondelé	Salade de fruits
Mercredi 27 juin	Œuf dur sauce cocktail	Steak végétarien local	Ratatouille	Camembert local	Fruit de saison
Mercredi 04 juillet	Segments de pomelos	Omelette ciboulette	Petits pois	Fromage blanc nature sucré local	Compote de fruits bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine