

Déjeuner

lun. 17/06

mar. 18/06
FETE DE LA CANTINE !

jeu. 20/06

ven. 21/06

Entrée

Concombre à la grecque bio

Taboulé

Tomate cerise

Salade composée bio

Salade de riz à la niçoise

Plat

Colin façon stockfish

Pommes de terre persillées bio

Merguez et chipolata à la plancha

Chips

Lasagnes aux courgettes rôties bio

Coulis de poivrons au chèvre

Effiloché de cochon à la sauge

Caponnata d'aubergines bio

Aux pois chiches bio

Fromage

Fromage blanc bio

Petit suisse bio

Dessert

Banane bio

Milkshake fraise/vanille

Melon bio

Cake au citron

BIO

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Pêche Durable : Origine France