

Déjeuner

lun. 24/06

mar. 25/06

jeu. 27/06

ven. 28/06

Entrée

Duo de carottes et concombre à la vinaigrette du chef bio



Taboulé



Houmous de petits pois basilic bio



Salade de pâtes à la niçoise



Plat

Chili con carne



Riz pilaf



Escalope de poulet panée



Ratatouille bio



Tortellinis ricotta épinards
Sauce napolitaine



Quiche de la mer tomate



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Fromage

Petits suisses aromatisés

Petit suisse bio



Dessert

Nectarine bio



Muffin aux pépites de chocolat



Mousse aux fraises



Pastèque bio



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 : Viande bovine Française : Indication Géographique Protégée : Origine France