



Déjeuner

lun. 27/05

mar. 28/05

jeu. 30/05

ven. 31/05

Entrée

Duo de carottes et concombre à la vinaigrette du chef bio



Flan de courgettes du pays bio



Salade de petits pois à la feta



Salade de tomates au pistou bio



Plat

Lasagnes de bœuf



Escalope de dinde
Sauce au curry



Pommes de terre rôties au romarin



Cappelletti ricotta épinards
Sauce puttanesca
Aux légumes de saison bio



Filet de lieu frais façon meunière



Aux cornflakes
Ratatouille bio



Fromage

Petit suisse aromatisé bio

Brie bio à la coupe



Dessert

Smoothie fraises et fromage blanc bio



Kiwi bio



Crème dessert chocolat bio



Ananas frais



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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Commerce équitable : Poisson Frais : Oraine France

