

Préparé par
nos ChefsProduit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

MIDI

mercredi 29/04

RADIS ROSES ET BEURRE
FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE
 RIZ BIO
 CANTAL AOP (à portionner)
 CRÈME DESSERT VANILLE

mercredi 6/05

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE
 SEMOULE BIO
 TOMME BLANCHE (à portionner)
 FRUIT DE SAISON

mercredi 13/05

TOMATES VINAIGRETTE
JAMBON BLANC* (LR)
 PETITS POIS CAROTTES
 YAOURT BIO SUCRÉ
 BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)

mercredi 20/05

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
 PILON DE POULET AU JUS
 SEMOULE BIO
 GOUDA BIO (à portionner)
 CRÈME DESSERT VANILLE

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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. Merci de vérifier les étiquettes des produits.



MIDI

mercredi 27/05

SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS
 POISSON PANÉ MSC
 PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
 CANTAL AOP (à portionner)
 COMPOTE POMME PASSION

mercredi 3/06

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
 SAUTÉ DE PORC* À LA MOUTARDE
 MINI-PENNES BIO
 SAINT-PAULIN (à portionner)
 SALADE DE FRUITS AU SIROP

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC*

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. Merci de vérifier les étiquettes des produits.