

MENUS DU 3 JUIN AU 5 JUILLET 2024

LUNDI 3/06 Concombres bio Riz Sauce aux petits légumes Emmental Fruit de saison	MARDI 4/06 Melon Filet de lieu Haricots beurre Eclair vanille	MERCREDI 5/06 Radis bio Poulet Pommes rôstis Panna cota bio	JEUDI 6/06 Salade aux dés de fromage Sauté de veau Pâtes Compote	 VENDREDI 7/06 Friand fromage Bœuf VBF aux courgettes bio gratinées Brie Fruit de saison
LUNDI 10/06 Mousse de foie Dos de colin Côtes de blettes Saint Nectaire AOP Fruit de saison	MARDI 11/06 Asperge cocktail Cordon bleu Duo de choux bio Entremet bio	MERCREDI 12/06 Carottes râpées bio Steak haché VBF Purée de légumes Chèvre Pancake maison	JEUDI 13/06 Tomates mozzarella Cassoulet maison Poire caramel	 VENDREDI 14/06 Betteraves cuites bio Quiche à la tomate Salade Mousse au chocolat
LUNDI 17/06 Salade de pâtes Emincés de dinde kebab Petits pois EF Glace	MARDI 18/06 Concombre bio Hachi Parmentier Pyrénéen Fruit de saison	MERCREDI 19/06 Salade aux dés de fromage Œuf cocotte Riz Fruit de saison bio	JEUDI 20/06 Céleri rémoulade bio Filet de poisson meunière Haricots verts Ile flottante	 VENDREDI 21/06 Melon/pastèque Jambon grill Carottes sautées bio Semoule au lait bio
LUNDI 24/06 Pizza au fromage Filet de poisson Courgettes sautées bio Fruit de saison	MARDI 25/06 Tomates en salade Dahl de lentilles corail Semoule Crème mic-mac bio	MERCREDI 26/06 Crêpe au fromage maison Rôti de porc Carottes sautées bio Fruit de saison	JEUDI 27/06 Radis noirs bio Nuggets de filet de poulet Ratatouille Fromage blanc	 VENDREDI 28/06 Pêche au thon Poulet rôti Frites Fruit de saison
LUNDI 1/07 Salade aux dés de fromage Rio bio d'Ancenis Epinards Rose des sables	MARDI 2/07 Macédoine mayo Raviolis gratinés Salade Pot de crème bio	MERCREDI 3/07 Pique- nique	JEUDI 4/07 Cake maison Filet de poisson Poêlée de légume Assortiment de fromage Fruit de saison	 VENDREDI 5/07 Melon Jambon blanc Chips Glace

Sous réserve de modification liées aux fournisseurs....

Légende : - viande, poisson, œuf Féculents, pain Légumes ou fruits crus

Produits laitier Légumes ou fruits cuits

Menu végétarien

Fournisseurs : Boulangerie Huteau – Le jardin des Hespérides – Gastronom – Quoi de neuf poulette

François Coueffé – La ferme des prés dorés

Toutes les viandes sont françaises

Les viandes de bœuf sont certifiées VBF

La volaille est locale ou régionale