

<p>Lundi 17 menu végétarien et bio</p> <p>Radis, beurre</p> <p>Raviolis tofu épinards bio</p> <p>Fromage bio dur</p> <p>Salade de fruits bio</p> <p>Petit biscuit bio</p>	<p>Lundi 24</p> <p>Férié</p>	<p>Lundi 31</p> <p>Salade d'artichauds </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage dur bio</p> <p>Compote bio </p>	<p>Lundi 07</p> <p>Quiche bio au poireau </p> <p>Gratin de poisson maison </p> <p>Brocolis bio au beurre</p> <p>Fromage bio dur</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Mardi 18 menu bio</p> <p>Rillettes bio/surimi</p> <p>Colombo de pois chiches bio </p> <p>Patate douce rôtie bio </p> <p>Yahourt aux fruits bio</p>	<p>Mardi 25 menu bio</p> <p>Salade de haricots rouges </p> <p>Steak haché bio </p> <p>Carottes braisées bio </p> <p>Fromage mou bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 01/06 menu bio</p> <p>Salade napolitaine bio </p> <p>Quenelle de saumon bio</p> <p>Epinards bio </p> <p>Lait gélifié bio</p>	<p>Mardi 08 menu bio</p> <p>Salade de haricot vert bio </p> <p>Saucisse de veau bio </p> <p>Frites bio</p> <p>Yahourt nature bio </p>
<p>Mercredi 19 menu bio</p> <p>Taboulé bio </p> <p>Pilon de poulet bio </p> <p>Champignons de Paris bio persillés </p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Mercredi 26 menu bio et végétarien</p> <p>Asperge mayonnaise</p> <p>Polenta bio et ses lentilles corail bio </p> <p>Gratin de courgette </p> <p>Yahourt nature bio</p>	<p>Mercredi 02</p> <p>Poireau vinaigrette </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Mélange 4 céréales bio</p> <p>Fromage mou bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 09</p> <p>Macédoine de légumes bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Compote bio </p>
<p>Jeudi 20</p> <p>Carottes râpées bio </p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Petits pois bio </p> <p>Fromage bio dur</p> <p>Riz au lait bio</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Filet de poisson, sauce maison </p> <p>Riz thaï bio semi complet </p> <p>Fromage dur bio</p> <p>Far breton</p>	<p>Jeudi 03 menu bio</p> <p>Salade de tomates bio </p> <p>Boule de bœuf bio</p> <p>Gratin de navet boule d'or bio </p> <p>Fromage dur bio</p> <p>Glace bio</p>	<p>Jeudi 10 menu bio</p> <p>Melon bio </p> <p>Pois cassés bio/petit épeautre bio </p> <p>Gratin de choux fleurs bio </p> <p>Fromage dur bio</p> <p>Compote bio </p>
<p>Vendredi 21</p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Sauté de porc local (massif central) </p> <p>Pâtes bio</p> <p>Petit bressan bio </p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Salade de cœur de palmier </p> <p>Haut de cuisse de poulet bio </p> <p>Frites bio</p> <p>Yahourt nature bio</p>	<p>Vendredi 04 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de lentilles bio </p> <p>Boullgour bio</p> <p>Ratatouille bio</p> <p>Fromage dur bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Vendredi 11 menu bio</p> <p>Pastèque bio</p> <p>Tikka massala bio </p> <p>Poêlée de légumes bio printanière</p> <p>Fromage bio mou</p> <p>Glace bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amyliacés