

MENUS



Légende:



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont Française



Fait maison



Circuit court



BIO

Goûter

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Concombres à la crème Paupiette de veau Flageolets/haricots verts/carottes aux petits oignons Yaourt gâteau	Pique- nique Cornflakes	Salade mélangée Steak haché purée Glace Pain confiture, lait	Pâté Pouldreuzic Filet de poisson du marché Carottes vapeurs Fruit croissant
	11 juin	13 juin	14 juin
F E R I E	Melon Bœuf au chorizo Coquillettes Fruit gâteau	Salade composée Grillade de porc échalotes Haricots verts Yaourt sucré Pain compote, lait	Friand au fromage Filet de poisson meunière Riz/brocolis Ile flottante Pain au lait
17 juin	18 juin	20 juin	21 juin
Salade de betteraves aux pommes Cordon bleu Choux fleur/pomme de terre Fruit gâteau	Salade niçoise Farfalles carbonara Fromage blanc fruité Barre bretonne	pastèque Rôti de veau romarin Carottes/pomme de terre Flan caramel Pain beurre chocolat	Charcuterie Filet de poisson du marché Blés /ratatouilles Fromage fruit beignet

24 juin	25 juin	27 juin	28 juin
Tomates à l'huile d'olive pizza reine Crème vanille cornflakes	Journée fruit Salade composé de pastèque Poulet aux fruits Petits pois à la française Assortiment de fruits de saison Gâteau	Duos de carottes et courgettes Lentilles chipolatas Fromage Fruit Pain confiture, lait	Concombres ail et fines herbes Brandade de poisson Fruit croissant
01 juillet	2 juillet	4 juillet	5 juillet
Salade jardin d'été (batavia, frisée , lollo rossa) Quiche lorraine Fruit Barre bretonne	Tomates œuf s dur Filet mignon sauce St Christophe Riz Liégeois gâteau	Melon Raviolis Pâtisserie Pain compote, lait	Pique- nique Pain au lait
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

- Ces menus sont susceptible d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre nutritionnel
- Nous utilisons que du lait bio et le pain du mardi est bio