

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 24 avril	Crêpe au fromage	Normandin de veau au jus	Pommes noisettes	Carré de Ligueil	Fruit frais local
Mercredi 01 mai					
Mercredi 07 mai					
Mercredi 15 mai	Tomate vinaigrette au basilic	Sauté de bœuf bio au jus (VBF)	Pommes noisettes	Chantailou	Mousse au chocolat
Mercredi 22 mai	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Saucisse-lentilles locales*	(plat complet)	Petit suisse aromatisé local	Cocktail de fruits
Mercredi 29 mai	Tomates au basilic	Poisson pané et ketchup	Courgettes et pdt sautées	Gouda bio	Clafoutis local aux fruits
Mercredi 05 juin	Tarte au fromage	Croq'œuf	Carottes braisées locales	Camembert local	Fruit frais
Mercredi 12 juin	Concombre bulgare	Boulettes de bœuf au jus	Pâtes bio au beurre	Camembert local	Yaourt aux fruits
Mercredi 19 juin	Salade de tomates à l'échalotte	Bœuf braisé local aux cornichons	Pommes de terre rissolées	Petit suisse aromatisé local	Ananas au sirop

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local

