



Menu du 22-mai AU 26 mai 2023

En vert le menu conseillé et équilibré

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU PLAISIR	
Entrées	Salade de boulgour 	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates aux oignons rouges	Salade de pommes de terre vinaigrette
	Mais et thon	Salade de carottes cuites 		Crock Radis	Salade Verte Crouton
Plats principaux	Filet de poisson façon basquaise	Chipolatas grillées 		Hachis Parmentier	Falafels fèves pois au coulis
	Emincé de dinde façon basquaise 	Œufs brouillés		Parmentier de poisson	Filet de Poisson
Garnitures	Ratatouille	Lentilles aux carottes 		(plat complet)	Semoule
	Pates	Légumes du jour		Fondue de poireaux	Carotte roties 
laitages	Fromage Blanc	Brie		Comté	Yaourt aromatisé
	Camembert	Petit Suisse		Yaourt Bio	Coulommiers
desserts	Glaces	Liégeois		Compote 	Feuilleté aux pommes 
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit au sirop	



Produit français



Préparation contenant au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...



préparation contenant au moins 1 produit local



préparé par nos soins

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny

