

Semaine du 17 juin au 21 juin 2024



LUNDI 17/06



↪ PASTÈQUE

↪ AVOCAT MAYONNAISE

↪ FILET DE POISSON EN SAUCE

↪ BLE

FROMAGE

↪ BANANE OU NECTARINE



MARDI 18/06

↪ TOMATES VINAIGRETTE

↪ SALADE DE RIZ

↪ BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE

↪ COURGETTES A LA PROVENCALE

↪ FLAMBY CARAMEL

↪ BISCUIT



JEUDI 20/06

Menu  
Végétarien

↪ ASPERGES

↪ RADIS ET BEURRE

↪ PATE DE POMME DE TERRE

↪ SALADE VERTE

↪ DESSERT LACTE



VENDREDI 21/06



↪ SALADE PIEMONTAISE

↪ CREVETTES BEURRE

↪ STEACK HACHE BIO

↪ HARICOTS VERTS

FROMAGE

↪ FRUITS AU SIROP

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs



(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

M.H. DAHU

La Gestionnaire,

DEGERT ANNE-SOPHIE

La Principale,