





LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner

LUNDI

15/06

Salade verte croûtons
Salade coleslaw
Tomates aux olives

Steak haché sauce tomate 
Omelette aux champignons 

Brocolis vapeur 
Boullgour BIO 

Assortiments de yaourts
BIO 
Pain BIO 


Compote pommes


Corbeille de fruits

MARDI

16/06

Batavia aux olives
Rondelles de concombre
Œufs durs sauce cocktail

Rôti de porc sauce échalotes 
Colombo de poulet

Carottes BIO persillées 
Riz pilaf aux épices douces

Fromage à la coupe

Pain BIO 

Fromage blanc
Aux fruits rouges

Corbeille de fruits


MERCREDI


17/06

JEUDI

18/06

Salade du chef
Salade iceberg au fromage
Salade de riz colorée

Boulettes d'agneau en tajine
Escalope pané végétale 

Légumes couscous
Semoule BIO 

Assortiments de yaourts
BIO 
Pain BIO 



Salade de fruits frais


Corbeille de fruits

VENDREDI

19/06

Salade de pâtes
mayonnaise
Carottes râpées vinaigrette
Batavia dés de mimolette

Escalope de porc charcutière 
Poisson meunière 

Frite
Aubergines à la tomate 

Assortiments de yaourts
BIO 
Pain BIO 

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Origine
France



De saison



Plat
végétarien



Filière Marine
Engagée

