











Bon Appétit !



SEMAINE 23	TYPE	PLAT
Lundi 3 Juin 2019	DEJEUNER 	Macédoine Parmentier de canard Brandade de morue parmentière* Gouda Compote pomme poire Biscuit type petit écolier Flûte BIO
Mardi 4 Juin 2019	DEJEUNER  	Salade verte aux croûtons Le plaisir des enfants Steak haché à la crème de fromage Galette de boulghour aux poivrons* Pommes noisettes Pêche jaune Flûte BIO 
Mercredi 5 Juin 2019	DEJEUNER 	Salade de concombres Filet de hoki sauce tomate Petits pois et carottes Fromage blanc Confiture Flûte BIO
GOUTER		Abricot Biscuit céréalié
Jeudi 6 Juin 2019	DEJEUNER  	Carottes râpées locales Saucisse de porc artisanale Filet de hoki au basilic* MENU 2 FOIS BON aligot de laubrac Pomme au four maison Flûte BIO  
Vendredi 7 Juin 2019	DEJEUNER 	Salade océane Escalope de poulet au miel, moutarde et estragon Poisson au court bouillon* Pommes de terre persillées Petit filou tube Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Nouvelle recette

Pomme au four maison: pomme, sucre, beurre

Salade Océane: Pomme de terre, tomate, thon, persil, surimi

Sauce miel moutarde et estragon: moutarde, sel, farine, carotte, oignon, herbe de provence, crème, huile de colza, miel, estragon



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.