

Menus - Juin Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 11 juin		Salade verte Chicken wings roti Pomme paillasson Camembert bio Fruit		Carottes rapées Pané de blé fromage épinards Haricots verts Fraidou Beignet pommes	Taboulé Filet de colin crème de persil Blé pilaf Yaourt nature sucré bio Fruit
Du 13 au 17 juin	Tomates mozzarella Chili con carné Riz Petit suisse nature sucré Compote pomme abricot	quiche au fromage omelette du randonneur (champignons - P de T) petits pois - carottes Mimolette Fruit		Salade verte aux 2 fromages Sauté de veau marengo Purée chèvre buchette Fruit	Saucisson cornichon Filet de merlu sce boullabaisse P de T vapeur Yaourt aromatisé Fruit
Du 20 au 24 juin	Coleslow Chipolattas aux herbes Saucisses de volailles Rosti de légumes St Moret bio Fruit	Concombre feta Raviolis aux légumes Liegeois chocolat Fruit		Salade verte aux croustons Couscous au Pilon de poulet Fromage blanc Compote	Tomates Filet de colin sce aux moules Riz Fraidou Fruit
Du 27 juin au 1er juillet	Maïs - radis émincés Saucisses de Toulouse aux lentilles Carré de l'Est Creme dessert au chocolat	Saucisson cornichon Cordon bleu Haricots verts Vache qui rit bio Fruit		Salade verte cheddar Macaronis Végé Haricots rouge - courgettes - paprika Tome noire Fruit	Tomates au chèvre Filet lieu noir sce échalotte Semoule Petit moulé Compote pomme
Du 4 au 7 juillet	salade de tomates œuf mollet Epinards - chips Yaourt nature sucré Fruit	concombres Pates à la bolognaise gouda Fruit		salade' vertee escalope viennoise petits pois carottes vache qui rit compote pomme	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
(sous réserve d'approvisionnement)