

MENUS

SEMAINE DU 30 MAI AU 3 JUIN 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☺

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

<p>LUNDI 30 MAI</p>	<p>Salade verte - melon - pastèque - crudités locales de saison ou Rosbeef dans le faux-filet sauce aux 3 poivres Omelette aux œufs de plein air Tomates cocktail rôties aux herbes et à l'huile d'olive - frites fraîches Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>
<p>MARDI 31 MAI Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte - carottes râpées - crudités locales de saison ou Pâtes locales les fromentines à la napolitaine, mozzarella râpée Produits laitiers - fromages Cerises de Vallan - pommes de Vallan</p>
<p>MERCREDI 1^{er} JUIN</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - focaccia Côte de boeuf aux oignons confits - tian de légumes frais Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - dessert du jour</p>
<p>JEUDI 2 JUIN</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - asperges fraîches Saucisses merguez - semoule Arrivage de poisson frais - bisque de crevettes grises Ratatouille maison Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>
<p>VENDREDI 3 JUIN</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - jambon cru serrano Marmite de poule à la crétoise - légumes frais à la grecque Sauté de poulet coco curry gambas - riz créole Produits laitiers - fromages Dessert du jour - Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire
 Mme FORAISON

BVF

Le principal
 M. BOURGOIN

B