














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 31 Mai au 04 juin 2021	Betteraves vinaigrette	Ceuf dur mayonnaise		Radis beurre	Saucisson à l'ail
	Raviolis Gratinés	Nuggets végétal		Emincé de bœuf 	Aiguillette de poisson
	Fromage à la coupe	Ratatouille 		Haricots verts 	Pommes de terre vapeur
	Compote de pommes	Tarte aux pommes		Tomme grise	Fruits de saison 
Du 07 au 11 juin 2021	Melon	Taboulé oriental		Pâté de foie	Salade pommes de terre haricots verts
	Pasta végétarienne	Sauté de porc au curry 		Pavé de dinde mariné 	Pavé de colin
	Emmental râpé 	Brie		Epinards à la béchamel	Riz Pilaf 
	Yaourt aromatisé	Fruits de saison 		Fruits de saison 	Crème à la vanille
Du 14 au 18 juin 2021	Salade coleslaw	Terrine de légumes		Salade pommes de terre maïs tomates	Concombres à la vinaigrette
	Jambon grillé 	Omelette		Emincé de Porc 	Gratin de poisson
	Lingots de Vendée 	Carottes petits pois		Haricots verts	Salade verte 
	Fromage blanc	Edam 		Saint Nectaire	
	Madeleine	Beignet aux pommes		Fruits de saison 	Compote de pommes
Du 21 au 25 juin 2021	Salade mexicaine	Concombres à la crème		Choux fleur rémoulade	Salade de tomates
	Paëlla au poulet 	Hachis végétarien		Crépinette de porc 	Cube de poisson ciboulette
	Samos	Salade verte 		Courgettes tomates 	Pâtes au beurre
	Fruits de saison 	Compote pomme banane		Fruits de saison	Gouda 
Du 28 au 02 juillet 2021	Carottes râpées	Melon		Salade de pâtes tomates	Rillettes de porc
	Emincé de dinde 	Courgettes farcies		Steak de soja	Pavé de hoki
	Pommes rissolées	Riz créole		Haricots verts	Grains de blé
	Bûche de chèvre 	Yaourt nature sucré 			
	Crème chocolat	Petit Sablé		Fruits de saison 	Compote de fruits

Menu végétarien

"Cuisiné maison"



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)