















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3/06 chou-fleur vinaigrette  sauté de volaille blé fromage  fruit	4/06 tomates vinaigrette sauté de bœuf pâtes crème chocolat 	6/06 salade de quinoa croque-monsieur  salade verte fromage blanc sucré 	 7/06 carottes et dés de fromage jambalaya de haricots rouges riz cocktail de fruits
 10/06 salade verte et tomates cerises couscous de légumes semoule fromage  compote	11/06 betteraves cuites  chipolata mogettes fromage  fruit	13/06 concombre et dés de fromage sauté de bœuf carottes tarte aux pommes 	14/06 rillettes de poulet salade verte Chili sin carne riz fromage  fruit



Tous les mardis et vendredis, baguette ou pain Bio

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées en France)

 fait maison  produits bio  produits locaux  label rouge

 menu végétarien  Haute Valeur Environnementale (HVE)

 pêche durable  produits de la ferme  origine protégée

challans

Menus proposés sous réserve de modifications dues à nos approvisionnements.
Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France.
Les fruits et légumes qui entrent dans la composition des menus sont de saison.