

MENU CANTINE



MENUS du 24 juin au 05 juillet 2024

LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
<p>JAMBON BEURRE <i>(Sovia)</i> </p> <p>FILET COLIN ALASKA EPINARDS A LA CREME </p> <p>YAOURT ET BISCUIT</p>	<p>MELON </p> <p>CHIPOLATAS/MERGUEZ <i>(Molinier)</i> </p> <p>FRITES </p> <p>GLACE </p>	<p>BETTERAVES ROUGES MAYONNAISE</p> <p>POULET ROTI </p> <p>LENTILLES </p> <p>FRUIT DE SAISON (EU) </p>	<p>CREPE AU FROMAGE </p> <p>ESCALOPE DE VEAU <i>(sovia)</i></p> <p>PUREE DE LEGUMES </p> <p>PATISSERIE </p>
LUNDI 1er JUILLET	MARDI 02 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
<p>CAROTTES RAPEES </p> <p>SAUCISSE FRANCFORT </p> <p>PATES</p> <p>GLACE </p>	<p>QUICHE LORRAINE </p> <p>WING JAMAICAINE </p> <p>COURGETTES SAUTEES </p> <p>PATISSERIE </p>	<p>PASTEQUE (EU)</p> <p>POISSON PANE COLIN D'ALASKA </p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT A BOIRE </p>	<p>SAUCISSE SECHE <i>(Molinier)</i></p> <p>STEACK HACHE <i>(Sovia)</i></p> <p>HARICOTS VERTS SAUTES </p> <p>FRUIT DE SAISON (EU) </p>

 Viande d'origine France
 Fait maison



Certifié bio
Label rouge

* Nouvelle-Zélande