

Lundi

Feuilleté au chèvre
Sauté de canard sauce chasseur

(Origine : France)

Blé

Yaourt aromatisé
Salade Acapulco

Mardi

Macédoine de légumes
mayonnaise
Dos de colin sauce acidulée
Haricots verts persillés
Emmental
Compote de fruits

Mercredi

Salami*
Sauté de poulet orange-coco
Riz
Mimolette
Fruit

Menu Adulte

Jeudi

Salade de blé niçois
Côte de porc*
Haricots plats
Tomme blanche
Fruit

* Présence de porc

Origine

de nos viandes bovines

Bœuf : France

Semaine du 06 Juin au 12 Juin 2022

Vendredi

Salade de tomates et concombres
Mignonettes de veau tomate
sauce tomate
Ratatouille
Brie
Purée de fruit

Samedi

Salade verte Iceberg
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé
aux fruits
Tarte grillée aux pommes

Dimanche

Salade de betteraves
Poulet basquaise
Semoule
Chèvre tine
Eclair au chocolat



SUD-EST
TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.
Pour toutes demandes d'informations complémentaires, merci de contacter directement la cuisine centrale.