

Au menu cette semaine

Lundi 24 juin

Entrée : Melon

Plat : Gordon bleu de dinde (volaille née, élevée, nourrie et abattue en France)

Accompagnement : Pâtes Bio (30 % farine de pois chiche)

Pain

Produit laitier : Fromage râpé

Dessert : Yaourt vanille local

Jeudi 27 juin

Entrée : Tomates à la vinaigrette maison

Plat : Riz façon carbonara (lardons, crème) (porc né, élevé, nourri et abattu en France)

Accompagnement : Riz créole IGP

Pain

Produit laitier : Comté AOP

Dessert : Mousse au chocolat maison

IGP : Identification Géographique Protégée



Mardi 25 juin

Entrée : Taboulet frais

Plat : Tartine végétarienne gratinée et salade verte

Pain

Produit laitier : Cheddar

Dessert : Pastèque



Vendredi 28 juin

Entrée : Rillettes de thon maison

Plat : Lasagnes de bœuf (bovin né, élevé, nourri et abattu en France)

Accompagnement : Salade verte

Pain

Produit laitier : Fromage blanc au miel

Dessert : Fruit de saison

AOP : Appellation d'Origine Protégée

