

| Lundi 12 Juin | Mardi 13 Juin | Jeudi 15 Juin | Vendredi 16 Juin |
|---|--|---|---|
| Œufs mimosa Rôti de bœuf Pommes noisettes Fraises chantilly | Melon Sauté de porc aux carottes Glace aux fruits | Radis / beurre Gratin de poissons Salade Fromage | Salade de tomates/thon Ratatouille Œuf poché Yaourt bio |
| Lundi 19 Juin | Mardi 20 Juin | Jeudi 22 Juin | Vendredi 23 Juin |
| Concombre à la crème Steack de bœuf Gratin de courgettes Compote de pommes | Salade de tomates Poulet rôti Haricots verts champignons Glace au chocolat | Pâté de campagne Spaghettis à la bolognaise Banane | Melon Escalope de veau à la crème Frites Fruit de saison |
| Lundi 26 Juin | Mardi 27 Juin | Jeudi 29 Juin | Vendredi 30 Juin |
| Maquereau sauce escabèche Steack hâché Poêlée de légumes Crème chocolat | Salade tomates basilic Fricassé de poulet champignons PdeT sautées Pêche / abricots | Melon Lasagnes bolognaise Salade Glace | Radis Epinards à la crème Filet de poissons blanc Yaourt bio |
| Lundi 03 Juillet | Mardi 04 Juillet | Jeudi 06 Juillet | Vendredi 07 Juillet |
| Salade tomates/concombre Rôti de bœuf Gratin dauphinois Fruit | Râpée de carottes Tagliatelles aux poissons Flan au caramel | Melon Porc au caramel Riz Fraises | Tomate farcie au thon Pizza (maison) Glace chocolat |

** les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages*

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Informations approvisionnements :

Les fruits et légumes frais de saison proviennent de culture locale ou régionale bio

Toutes nos viandes sont fraîches et bio

Les poissons sont surgelés

Nos fournisseurs sont situés en gironde et région Aquitaine

Code couleur vert : Produits frais et préparations "maison"

Code couleur bleu : Produits laitiers