

Semaine du 26 juin au 30 juin 2017

LUNDI

Feuilleté Hot Dog*
 Paupiette de veau
 Carottes locales à la crème
 Petit Cotentin local
 Flan au chocolat local

MARDI

Radis roses et beurre
 Mijoté de porc à la diable local (COF)*
 Tortis bio au beurre
 Mimolette
 Fruit de saison

JEUDI

Salade Strasbourgeoise*
 Filet de lieu sauce aurore
 Petits pois
 Brie
 Fruit de saison

VENDREDI

Salade Cajun
 Poulet de Bahia
 Galette de pommes de terre
 Edam bio
 Brownie

Semaine du 03 juillet au 07 juillet 2017

LUNDI

Melon
 Emincé de bœuf local à l'échalotte (COF)
 Pommes noisettes
 Petit-suisse nature sucré local
 Fruit de saison

MARDI

Riz à la niçoise
 Filet de poisson pané et ketchup
 Chou-fleur béchamel
 Carré frais bio
 Crème dessert vanille

JEUDI

Betteraves rouges bio
 Tarte au fromage
 Salade verte locale
 Camembert local
 Fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
 Jambon blanc (COF)*
 Chips
 Emmental bio
 Barre bretonne

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

