







Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 31 mai au 4 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg - Salade fenouil et carotte	Melon charentais - Tranche de pastèque		Concombre en cubes - Salade verte Vinaigrette moutarde	Salade de lentilles - Salade de pois chiche
Plat protidique	Saucisse de volaille façon chipolata 	Chili sin carne 		Sauté de bœuf printanier (Carotte, ail, oignon, thym, tomate) 	Brandade de poisson
Sa garniture	Aubergines grillées - Semoule Raisin- amande			Farfallines - Haricots beurre au persil	
Produits laitiers au choix	Saint-nectaire - Mimolette	Petit cotentin - Rondelé ail et fines herbes		Fromage blanc nature - Fromage blanc sucré	Carré - Camembert
Desserts au choix	Crème dessert vanille BIO  - Fruit de saison	Compote de poire Allégées en sucre - Fruit de saison local		Fruit de saison au choix - Abricotier du chef 	Fruit frais local au choix 



Issu du commerce Équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef