

03/06/24	04/06/24
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates* - Risotto crémeux aux champignons + parmesan - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pomme de terre aux échalotes - Blanc de poulet rôti** - Haricots verts sauce blanche - Petits suisses
06/06/24	07/06/24
<ul style="list-style-type: none"> -Salade de pâtes tricolore - Rôti de boeuf** - Carottes vichy* - Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre sauce bulgare - Dos de cabillaud sauce moutarde à l'ancienne - Semoule - Flan à la vanille
10/06/24	11/06/24
<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes de radis au fromage frais - Lasagnes végétariennes avec lentilles corail - Glaces 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates* + mozza - Aiguillettes de poulet** à la normande - Frites au four - Fruit de saison*
13/06/24	14/06/24
<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé + dès de fromage - Rôti de veau** - Poêlée de courgettes* - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne** - Filet de lieu citronné - Fondue de poireaux* - Riz au lait

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

**Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary