
















Semaine du 1 juin

au

5 juin , le Chef vous propose



POLYNESIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 	Radis	 Pastèque	 Betteraves BIO et  maïs vinaigrette	Salade de blé estivale (Blé, tomate, poivron, basilic)
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet	 Chincé de volaille curry coco	Sauté de bœuf Normand sauce charcutière	 Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Coquillettes	 Riz	Carottes/Pommes rissolées	Piperade/pommes vapeur
LAITAGE	Meule de Bray Bio	Yaourt sucré BIO	Vache qui Rit BIO	#REF!	Camembert
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	 Gâteau du chef à l'ananas	 Crème dessert vanille de la ferme  du Vieux Puits	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

