

Légende

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

lundi 30 mai 2022

CAROTTES RÂPÉES

CUISSE DE POULET "Local Végétal Auvergne" 

PÂTES BIO 

BRIE

FRUIT DE SAISON

mardi 31 mai 2022

SAUCISSON SEC ET CORNICHON

SAUTE DE VEAU LOCAL 

COURGETTES À LA TOMATE

CANTAL AOP 

MUFFIN AUX FRAMBOISES

jeudi 2 juin 2022

MELON

LASAGNES AUX LÉGUMES

YAOURT NATURE HVE 

GLACE

vendredi 3 juin 2022

GASPACHO

**FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE
BASQUAISE** 

BOULGOUR BIO 

MUNSTER AOP 


FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**



avec une majorité de produits frais 



Légende

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

lundi 6 juin 2022

LUNDI DE PENTECÔTE

mardi 7 juin 2022

COEURS DE PALMIER ET MAÏS

RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN

AU RIZ DE CAMARGUE IGP 

BÛCHE DE CHÈVRE

BANANE BIO 

jeudi 9 juin 2022

SALADE DE LENTILLES

SAUTÉ DE BOEUF "Local" À LA MEXICAINE 

HARCOTS VERTS BIO 

SAINT NECTAIRE AOP 

FRUIT DE SAISON

vendredi 10 juin 2022

PASTÈQUE

FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA 

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT NATURE "Local" 

TARTE AUX ABRICOTS

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais

