
























Menu Élémentaire Standard

Semaine du 01/06/2020 au 05/06/2020

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Férié ***</p>	<p>Salade de lentilles  Vinaigrette tomatée bio  <i>(Sulfites)</i></p> <p> Sauté de bœuf lbr marengo (Champignons, oignon, persil, tomate) <i>(Sulfites)</i></p> <p>Jardinière de légume (Carotte, petit pois, haricot vert, navet)</p> <p>Emmental râpé <i>(Lait)</i></p> <p>Kiwi</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade de mâches et betteraves rouges</p> <p>  Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Colin meunière <i>(Gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes locales et pommes de terre)</p> <p>Yaourt nature <i>(Lait)</i></p> <p>Dosette de sucre</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Édam bio Nectarine</p>	<p>*** A l'écoute de ma planète : Le Miel ***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p> Épinards branches en béchamel <i>(Céleri, gluten, lait)</i></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p> Gâteau de semoule bio au miel (Lait local) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Pastèque bio</p> <p>Pizza au fromage <i>(Gluten, lait)</i></p> <p>Salade de tomate</p> <p>  Vinaigrette bio au citron</p> <p>Fromage blanc nature <i>(Lait)</i></p> <p> Sucre de canne C.E</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>