




Menu de juin 2022

Lu 30/05: **Potage vert pré 9**
 Filet de poulet 1
Carottes sautées au thym 7
 Pdt nature
 Biscuit 1, 3,7

Ma 31/05: **Potage Andalou 7, 9**
 Emincé végétarien au
 curry et légumes 1,3,6
 Riz
 Fruit de saison

Je 02/06: **Potage choux fleur 7,9**
 Omelette 3,7
 **Crudités de saisons 10**
 Frites 5 ou pdt
 Fruit de saison

Ve 03/06: **Potage Portugais 9**
 **Poisson du jour 4**
Brocolis 7
 Purée maison 7
 Flan caramel 3,7


Ma 7/06: **Potage tomates 9**
 Nouilles sautées à la
 chinoise
 (quorn, œufs, soja,
 légumes) 1,3,5,6,7
 Fruit de saison

Je 9/06: **Potage carottes 9**
 Saucisse de campagne 1
 Compote de pommes
 Frites 5 ou pdt

Yaourt de la ferme 7



Ve 10/06: **Potage Oignons 9**


Filet de poisson pané 1,3,4

 Sauce aigre douce ananas
Riz Basmati
 Fruit de saison

Lu 13/06: **Potage courgettes 9**
 Rôti de porc 1
 Potée de **carottes 7**
 Fromage blanc aux fruits 7

Ma 14/06: **Potage faubonne 9**
 Fusilli à la bolognese 1,3,7,9
 Fruit de saison

Je 16/06: **Potage julienne 9**
 Poulet rôti 1
 Céleri rave betterave rouge
 9,10
 Frites 5 ou pdt
 Fruit de saison

Ve 17/06: **Potage portugais 9**
 **Poisson blanc du jour 4**
 **Epinards à la crème 1,7**
 Purée maison 7
 Glace 3,7

Lu 20/06: **Potage brocolis 7,9**
 Poêlée méditerranéenne 1,3,7
 (Pennes, tomates,
 courgettes, oignons, poivrons,
 quorn, parmesan)
 Fruit de saison

Ma 21/06: **Potage Potiron 7,9**
 Cordon bleu 1,3,5,7
Haricots verts 7
 Riz
 Biscuit 1,3,7

Je 23/06: **Potage carottes 9**
 Boudin 1,3,7
 Compote de pommes



Frites 5 ou pdt
Yaourt de la ferme 7

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Ve 24/06 : Potage Favorite 9
Salade de thon 3,4 ,10
Crudités de saison 10
Salade de pdt 3,10
Fruit

Lu 27/06 : Potage pois 9
Boulette sauce tomate 1,9
Pâtes 1
Crème vanille 7

Ma 28/06 : Potage andalou 9
Jambon grillé 1
Petits pois 7
Pdt natures
Fruit de saison

Je 30/06 : Potage Poireaux 9
Assiette anglaise 1
Crudités de saison 3,10
Frites 5 ou salade pdt 3,10
Fruit de saison



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



Production ferme locale
et développement durable et
production biologique

Tous nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus de l'agriculture biologique et raisonnée

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques