



LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
Salade composée ou Haricots verts bio aux amandes ou le régal des escargots	Salade de champignons crus ou Carottes râpées au citron ou une pause fraîcheur	Timbale de crevettes à l'Antillaise ou Salade de concombres antillaise ou Une vague de verdure	Salade de pastèque/fêta et menthe ou Chou-fleur cru en vinaigrette ou Délice du jardin
Nuggets végétariens	Colin au bouillon aromatique ou Saucisses grillées	Colombo de poulet ou Marmite de poisson Antillais	Filet de poisson sauce provençale ou Raviolis au bœuf
Brocolis bio à la vapeur et Pennes bio au beurre	Crozets bio savoyards à la crème Tagliatelles de courgettes	Riz bio créole tomaté et poivrons	Poêlée Haricots verts bio /poivrons/oignons
Emmental râpé ou Yaourt fermier sucré	Délice de la crème ou Yaourt fermier sucré	Sirop des îles	Yaourt fermier sucré ou Visite de nos bergers
Compote de fruits bio ou Assortiment de fruits de saison	Poire au chocolat / amandes ou Fruit au sirop ou Assortiment de fruit de saison	Tarte noix de coco ou Ananas	Timbale glacée vanille /fraise ou Timbale glacée chocolat/vanille ou Fruit de saison

Nous tenons à vous informer que la cheffe peut être amenée à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs

Repas végétarien

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

* Plat Fait Maison =

La Principale
P. BERNO

La Gestionnaire,
P. BERNO

La Gestionnaire

La Cheffe de cuisine
S. DAVOUS