

Période du 06/05/2024 au 05/07/2024

mercredi 15 mai

Concombre bio en vinaigrette
Sauté de porc bio aux pommes
Coquillettes au blé dur complet bio
Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)
-baguette bio + vache qui rit/ fruit-



mercredi 22 mai

Macédoines de légumes bio mayonnaise
Poisson du jour sauce basilic
Mélange de 5 céréales
Pruneaux d'agen (IGP) au sirop
-Crème dessert / gaufrettes-



mercredi 29 mai

Salade de riz, concombre et surimi
Sauté de veau à l'estragon bio
Gratin de côtes de blettes et pommes de terre
Fruit de saison
-lait bio / compote / madeleine bio-



mercredi 5 juin



Salade niçoise
Curry de légumes aux pois chiches bio
Munster AOP
Compote pomme banane bio Coteau nantais
-Petit pain viennois/chocolat/banane



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 06/05/2024 au 05/07/2024

mercredi 12 juin

Salade de pommes de terre et thon en vinaigrette

Omelette bio

Epinards à la vache qui rit

Salade de fruits frais

-Yaourt à boire / pain bio + confiture-



mercredi 19 juin

Betteraves en vinaigrette issues de l'agriculture bio

Blanquette de veau bio

Riz aux champignons

Edam bio

Tranche de melon

-lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-



mercredi 26 juin

Salade russe

Jambon braisé et sauce tomate

Mogettes de Vendée IGP

Salade de fruits frais

-pain bio / vache qui rit / compote-



mercredi 3 juillet



Tomates et poivrons en vinaigrette

Chili de légumes

Quinoa gourmand bio

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

-baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****