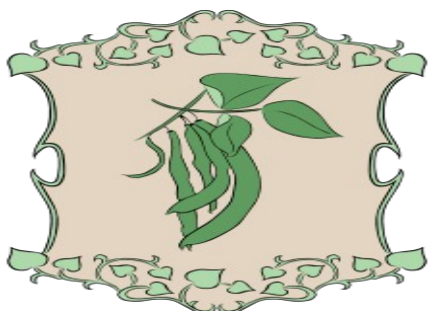




Lundi 3 juin

Salade de pâte napolé

Steak haché

Haricots verts

Yaourt aromatisé ☺

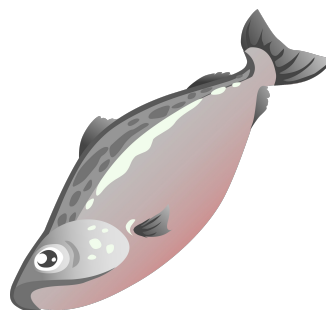
Mardi 4 juin

Betteraves ☺

Blanquette de poisson

Riz

Flan caramel aux œufs



Jeudi 6 juin

Menu en i

Salami

Rôti ☺

Brocolis

Kiri

Kiwi

Vendredi 7 juin

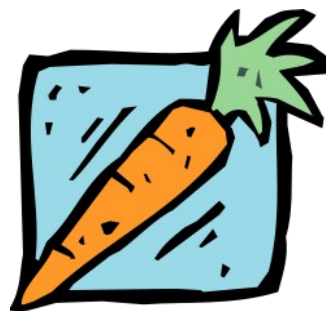
Taboulé ☺

Escalope de volaille

Petits pois carottes

Camembert

Fruit de saison



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Christelle travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
Viande de bœuf d'origine française (VBF)

