

Semaine du 9 au 13 juin, vous propose :

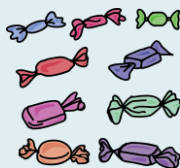
le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

JEU DE LA SEMAINE

Dessine le logo "As de Cœur" avec ton nom et celui de ton école.



Tu as jusqu'au vendredi 20 juin pour le rendre au responsable de la cantine de ton école. Chaque participant aura une surprise !!!



LUNDI

FERIE

MARDI

Taboulé du chef BIO



Poisson meunière

Petits pois au jus



Yaourt aromatisé



JEUDI

Salade vertes aux noix



Crozets au fromage BIO



Cougettes à la tomate



Pâtisserie du chef



VENDREDI

Porc braisé de Haute-Loire (France)



Purée de pomme de terre



Petit suisse aux fruits BIO



Prune



Nous te souhaitons un bon appétit !



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

