


Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Jun

Taboulé


Salade de pommes
de terre

Filet limande
meunière et
citron 

Carottes vichy
Pât Bio

Gouda

Edam

Corbeille
de fruits 

MARDI | 08
Jun

Tomate et
concombre Bio
Pât Bio

Radis beurre

Rôti de dinde
sauce chasseur

Coquillettes
à l'emmental


Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruits de
saison BIO

MERCREDI | 09
Jun

Melon

Saute de bœuf
au paprika RAV 

Riz Bio
Pât Bio

Coulommiers

Mousse chocolat
au lait

JEUDI | 10
Jun

Roulade de volaille

Pâté de campagne

Haut de cuisse
de poulet rôtie

Haricots verts
et pommes de terre

Vache qui rit bio

Petit moulé

Compote de
pommes Bio

Compote de poires

LE JOUR DU  Végé

VENDREDI | 11
Jun

Maïs aux deux
poivrons


Salade de haricots
rouges et blancs


Pavé du fromager
à l'emmental

Lentilles

Fromage blanc Bio
Pât Bio

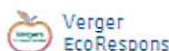
Yaourt Bio sucré
Pât Bio

Cake à la
vanille 

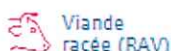
Cake aux
pommes 



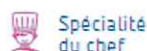
Poisson
durable



Verger
EcoRespons



Viande
racée (RAV)



Spécialité
du chef

LEZIGNAN

elior 

12

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe