



MENUS –		« Fait Maison »	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	LOCAL	Allergènes
Du 16 au 20 juin 2025						
Lundi		Macédoine de légumes				10
Emincés de veau aux champignons						
Riz			X			1
Petits filous						
-						
Mardi		Concombres à la feta				10
Blanquette de poisson			X			7-4
Pommes de terre vapeur						
Emmental						
Glace				X	X	7
Jeudi		Taboulé	X	X		
Farçous						
Courgettes sautées à la tomate			X	X		
-						
Pêche						
Vendredi		Salade verte				10
Sauté de poulet						
Pâtes				X		1
Yaourt (ferme maison rouge)				X		7

Liste des allergènes :



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROI - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury - KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE - REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE --



Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC