


LOOS EN GOHELLE SITE DUVAUCHELLE T 20
Du 03/06/2024 au 07/06/2024




Menu tradition

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre
 Bouchées mozzarella tomate
 Piperade - **Semoule Bio** 
 Fruit de saison
 *





Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Marmite de poisson  - Sauce champignons
 Petits pois, carottes et **pommes de terre** 
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux 
 *





Mercredi

Laitue - Vinaigrette
 Sauté de dinde - Sauce aux herbes
 /Galette végétarienne - Sauce aux herbes
 Mélange de riz Bio à la méridionale
 Crème dessert à la vanille
 *

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef  
 /Lasagnes au thon 
Camembert Bio 
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Cake au chorizo du chef (**farine Bio**) 
 /Cake au fromage du chef (**farine Bio**) 
 Rôti de porc  - Sauce au cheddar
 /Omelette nature - Sauce au cheddar
 Pommes de terre country
Banane Bio 
 *

