









Semaine du 30 mai au 3 juin

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Pastèque	Pommes de terre en salade dés de dinde tomates	Paté de campagne  Cornichons
Carottes  en vinaigrette	Bœuf braisé  Haricots verts 	Rôti de porc  à la moutarde Poêlée Lyonnaise	Poisson frais Sauce Safran Semoule 
 Paella Végétarienne		Tomme des Pyrénées IGP	Chanteneige 
Emmental 		Les deux vaches 	Glace Vanille
Fraise 	 Semoule au lait 		



La viande bovine est d'origine Française



Le label Bleu Blanc Cœur n'est pas un label bio mais garantit des produits riches en oméga 3 et une agriculture respectueuse de l'environnement



Viande porcine Française



Viande ovine Française



Produits issus de l'agriculture biologique



Certification environnementale niveau 2



Le pain provient des deux artisans boulangers d'Onzain



Volaille Française



Des produits en provenance de producteurs locaux (Circuit court)



Fabrication réalisée sur place par notre équipe de restauration



Respect de la saisonnalité des fruits et légumes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages