

Lorris
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Tomate locale
Vinaigrette moutarde locale


Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*


 Lentilles lcl mijotées

 Pont l'Evêque aop

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio
Sablés

MARDI

 Salade de pommes de terre lcl

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Yaourt aromatisé


Pêche

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise


Farfalles aux légumes du sud et
dés de fromage de brebis
et emmental râpé


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Fraises

VENDREDI

Courlaw fraîche locale

 Dês de poisson pmd sauce
coco citron vert

 Purée d'épinards cpne (pdt
fraîche)

Yaourt nature

Moelleux au chocolat et pépites
(farine locale)

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Appellation
d'Origine Protégée


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise