

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	02/06/2020	04/06/2020	06/06/2020
	Pamplemousse Quenelles sce tomates / Pâtes Vache qui rit Yaourts aux fruits <i>goûter 2</i>	Betteraves rouges Croque fromage/ P. Rissolées Fromage blanc Fruit de saison <i>goûter 3</i>	Salade de chou fleur Paëlla au poisson Comté Fruit de saison <i>goûter 4</i>
08/06/2020	09/06/2020	11/06/2020	12/06/2020
Œuf dur mayonnaise Jambon / Purée de pommes de terre Camembert Fruit de saison <i>goûter 1</i>	Salade de lentilles Tajine de légumes Tomme noire Fruit de saison <i>goûter 2</i>	Salade de tomates Rôti de bœuf / Poêlée de légumes Petits suisse Beignet aux pommes	Concombres au curry Colin à l'américaine / Riz Emmental Compote
15/06/2020	16/06/2020	18/06/2020	19/06/2020
Salade de haricots blancs Filet de dinde rôti / Gratin courgettes Yaourt nature Fruit de saison <i>goûter 1</i>	Salade de pommes de terre Omelette au fromage / Haricots verts Morbier Viennois chocolat <i>goûter 2</i>	Salade verte Potatoes burger Tomme blanche Cocktail de fruits tropicaux <i>goûter 3</i>	Melon Hoki sauce ciboulette / Blé Chavroux Yaourt brassé <i>goûter 4</i>
22/06/2020	23/06/2020	25/06/2020	26/06/2020
Carottes rapées Hachis de pommes de terre et légumes Rondelé nature Compote <i>goûter 1</i>	Salade de pois chiches Emincé de volaille au curry / Chou-fleur Bleu Fruit de saison <i>goûter 2</i>	Salade verte Coquillettes à la carbonara Fromage blanc Madeleine <i>goûter 3</i>	Taboulé Poisson meunière / Ratatouille Coulommiers Fruit de saison <i>goûter 4</i>
29/06/2020	30/06/2020		
Riz niçois Boulette de bœuf milanaise / Courgettes Cantal Fruit de saison <i>goûter 1</i>	Radis beurre Cabillaud / Salade de pommes de terre P'tit Louis Poire au sirop <i>goûter 2</i>		

YAOURTS : Une fabrication artisanale et locale

Les yaourts sont au menu 2 à 3 fois par mois.

Ils sont fabriqués par le GAEC LA FERME DES IRIS, situé dans l'Ain (Bâgé/Dommartin) à moins de 15 km de Mâcon.

Une production artisanale, à partir du lait des vaches brunes de la ferme, sans ajout de poudre de lait, ni épaississant, ni conservateur...

Un mode de fabrication lent et artisanal, qui permet au yaourt "désiris" de disposer naturellement d'une

Goûter 1 : Gâteau + Fruit

Goûter 2 : Pain + chocolat + fromage

Goûter 3 : Pain + Beurre + Confiture

Goûter 4 : Gâteau + Fruit

Les menus proposés ne sont pas contractuels. Ils peuvent être modifiés suite à des problèmes de livraison ou de production.