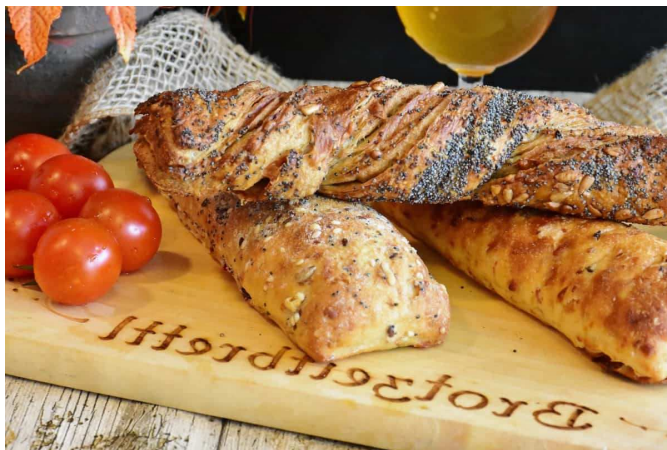


Du 21 au 25 juin 2021

REPAS SANS VIANDE

LUNDI		MARDI	
Salade de haricots verts		Salade verte aux pois chiches	
Emincé de volaille à la forestière		Pain de Polenta	
Mogettes à la tomate		Légumes confits - Courgettes-tomates-poivrons-aubergine	
Mimolette		Yaourt à la confiture	
Prunes		Abricots	

MERCREDI		JEUDI	
Salade de chou chinois		Salade de farfalles à la tomate	
Moussaka (bœuf bio)		Merlu sauce hollandaise	
Salade verte		Carottes persillées	
Vache qui rit		Cantal	
Gâteau de semoule aux raisins		Entremet au caramel	



VENDREDI	
Concombres à la menthe	
Rôti de porc à la béarnaise	
Purée de pommes de terre	
Morbier	
Duo de fruits rôtis (pommes et poires)	



TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR