

Du 28 juin au 2 juillet 2021

LUNDI		MARDI	
Rilette de poissons (thon)		Pâté de Campagne	
Pâtes à la carbonara		Gratin de poisson et légumes	
Salade verte		Riz	
Brie		Emmental	
Abricots au sirop		Nectarine	

MERCREDI		JEUDI	
Salade verte au thon et olives		Pastèque	
Emincé de bœuf au curry		Œufs durs	
Purée de légumes et pommes de terre		Ratatouille gratinée	
Chèvre		Vache qui rit	
Yaourt aux fruits frais		Moelleux au caramel et ananas	

• REPAS SANS VIANDE •



VENDREDI	
Betteraves mimosa	
Dos de colin à l'aneth	
Pommes de terre vapeur	
Edam	
Abricots	



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
--	--	--	--	--