

Du 5 au 9 juillet 2021

LUNDI	MARDI
Salade de crudités - tomates concombres	Melon
Farfalles	Sandwich club jambon fromage
à la bolognaise	Chips
Bleu	Emmental
Compote de fruits - pommes et fraises	Petit pot de glace

MERCREDI	JEUDI
Flamenkuche (tarte flambée)	Salade Mexicaine (haricots rouges, haricots verts, maïs, poivrons)
Sauté de bœuf à la paysanne	Courgettes farcies au boulgour
Printanière de légumes	Sauce tomate
Yaourt	Gouda
Salade de fruits frais à la cannelle	Pêche



VENDREDI
Pastèque
Rôti de porc à la moutarde
Epinards à la crème
Reblochon
Tarte aux pommes



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

Plat à tendance :	PRODUIT FRAIS	FAIT MAISON	VIANDE FRANÇAISE	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
FÉCULENTS	PRODUIT SURGELÉ			
PRODUITS LAITIERS	PRODUIT EN CONSERVE	PRODUIT LOCAL	LABEL ROUGE	APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
PROTÉINES ANIMALES	PRODUIT EN POUDRE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BILOGIQUE	AOC	BLEU BLANC COEUR
PROTÉINES VÉGÉTALES	PRODUIT INDUSTRIEL			
FRUITS/LÉGUMES CUITS				