

Du 19 au 23 juin 2023



LUNDI		MARDI	REPAS SAISONNIER
Salade de haricots verts	   	Salade de lentilles	 
Emincé de volaille à la forestière	   	Pain de Polenta	 
Haricots blancs à la tomate	  	Légumes confits (Poivrons, tomates, courgettes, oignons)	  
Mimolette		Yaourt	  
Banane	 	Pêche	

MERCREDI		JEUDI
Salade de chou blanc	 	Salade de Farfalles, tomates et concombres    
Moussaka	     	Merlu sauce Hollandaise   
Salade verte		Carottes persillées    
Vache qui rit	 	Cantal 
Gâteau de semoule aux raisins	  	Flan pâtissier    



VENDREDI	
Macédoine de légumes	
Rôti de Porc	
Potatoes	
Edam	
Compote de pommes / fraises	

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

