



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
20 / 06	pastèque	moussaka végétarienne salade		mimolette	tarte chocolat amandes
mardi					
21 / 06	tomates(bio) fête	sauté de porc aux herbes	pommes de terre vapeur julienne de légumes	st moret	pêche
mercredi					
22 / 06	melon	poisson meunière	quinoa (bio) poêlée mérindionale	petit suisse	glace
Jeudi					
23 / 06	betteraves cuites	poulet et son jus	frites	fripon	fraise
Vendredi					
24 / 06	concombre ciboulette	poisson du jour	courgettes sautées (bio) crozets		yaourt nature sucré
Lundi					
27 / 06	duo choux rouge choux blanc	escalope de dinde à la crème	coquillette	chavroux	glace
Mardi					
28 / 06	émincé de salade œufs, tomates, maïs	bœuf au jus	carottes(bio) flageolets	tomme grise	crêpes
Mercredi				repas végétarien	
29 / 06	macédoine de légumes		risotto au safran champignons et figues	fromage blanc	nectarine
Jeudi					
30 / 06	pique nique duo pastèque/melon	sandwich(tomate,jambon,entremont)	chips	brownies	abricot buffet pour les adultes
Vendredi					
01 / 07	pizza aux fromages	curry d'agneau à l'indienne	semoule ratatouille	gouda	cerises

