

Repas végétarien

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SALADE DE TOMATES	RILLETES DE POISSON MSC	PASTEQUE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
MELON	CONCOMBRES RAPES	CHOU BLANC BIO AU CURRY	OEUF DUR MIMOSA
PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CLAFOUTIS TOMATE CERISE BASILIC ET THON	TABOULE (à la semoule Bio)	PASTEQUE
HOUMOUS SUR TOAST	POMELO ET SUCRE	JAMBON DE MONTAGNE	SALADE DE RIZ ET THON
SALADE VERTE	PASTEQUE	SMOOTHIE PALMIER CITRON	SALADE VERTE
CHAMPIGNONS SAUCE COCKTAIL	ROQUETTE AUX CROUTONS	LAITUE ET CROUTONS	
FILET DE LIEU AUX CREVETTES	PAUPIETTE DE VEAU CHASSEUR	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	PECHE DU JOUR
EMINCE DE POULET AU CURRY	OEUFS BROUILLES AUX ASPERGES	PAELLA SAUCISSE POULET	POISSON PANE
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	RIZ	GRATIN DE COURGETTES
RATATOUILLE	COQUILLETES BIO	TOMATE A LA CATALANE	PUREE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
YAOURT LOCAL	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	YAOURT SUCRE
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	ABRICOTS ROTIS AU FOUR	FLAN NAPPE AU CAMEL
BISCUIT	VERRINE KEY LIME PIE	CREME CATALANE	CRUMBLE AUX POMMES
FLAN AUX OEUFS AU CAFE	BARRE AU CHOCOLAT	BRAS DE VENUS	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.