



MENU



**Du 14 Juin 2021
Au 18 Juin 2021**

LUNDI 14 JUI	MARDI 15 JUI MENU BIO	MERCREDI 16 JUI	JEUDI 17 JUI	 VENDREDI 18 JUI
<p>Terrine de légumes ou Pomelos rose au sucre ou Concombre/maïs *</p> <p>Petit Salé *</p> <p>Sauté de jeunes carottes au thym, blé Ebly *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Liégeois glacé Ou Fruit de saison</p>	<p>Crudités variées *</p> <p>Bœuf bourguignon *</p> <p>Pâtes, chou-fleur *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Tarte aux pommes ou muffins aux fruits rouges Ou Fruit de saison</p>	<p>Crudités variées *</p> <p>Paupiette de veau *</p> <p>Haricots plats d'Espagne, pommes de terre rissolées *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Petit pot de glace Ou Fruit de saison</p>	<p>Artichaut vinaigrette ou Avocat/surimi ou Carottes râpées, aux raisins *</p> <p>Filet de poisson sauce Dugléré *</p> <p>Gratin de choux fleurs, pommes de terre *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p> Cake marbré au chocolat Ou Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges/maïs ou Salade verte ou Radis beurre *</p> <p>Rougail De saucisses *</p> <p>Lentilles, ratatouille *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Barre glacée noix de coco, petit biscuit Ou Fruit de saison</p>

 : FABRICATION LOCALE

Le Gestionnaire
J. PRUDHOMME

La Principale
V. AUBERT