

LUNDI







MARDI

MERCREDI









JEUDI

VENDREDI







**Du 11 au 15
juin**

Salade de risetti courgettes tomates	Concombres à la crème			Melon	Macédoine de légumes mayonnaise
 Escalope de porc au jus	 Poulet rôti			Croustifoot	Pavé de lieu basilic*
Brocolis nature	Petits pois carottes			Frites 	Epinard à la crème
Brie	 Yaourt nature sucré				
 Fruits de saison*	Abricots au sirop			Glace	Choux à la crème








**Du 18 au 22
juin**

Salade de blé tomates poivrons	Betterave vinaigrette		Taboulé oriental	Salade de tomates mozzarella
 Steak haché sauce tomate	 Tournedos de dinde rôti		 Tempe de porc aux épices	 Paëlla poisson
Carottes au cumin	Lentilles		Haricots beurre	
	Comté			 Yaourt aromatisé
 Compote de pommes	 Fruits de saison*		 Fruits de saison*	

**Du 25 au 29
juin**

Pâté de campagne	Salade de boulgour maïs avocats		Salade de riz tomates	Melon
 Emincé de bœuf au paprika	Paupiette de veau champignons		 Fricassée de volaille crème	Pâtes au thon*
Pommes de terre lamelle persillées	Ratatouille		 Gratin de courgettes	
	 Emmental râpé			Entremet chocolat
 Fruits de saison*	Yaourt soja sun mangue		Fruits de saison*	 Fruits de saison*

**Du 2 au 6
juillet**

 Salade de tomates	Salade de pâtes courgettes olives		Carottes râpées	Pizza fromage
 Hachis parmentier	 Filet de poulet au jus		 Cheese burger	Pavé de lieu crème persil*
Salade verte	Carottes rondelles		Frites	Haricots verts
	 Petit entramme		 Yaourt nature sucré	
Glace	Compote de pommes		Poire au sirop	 Fruits de saison*


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)