


Menus du 26 au 30 juin 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 PRODUIT BIO

 PRODUIT REGIONAL

 CUISINES PAR NOS CHEFS

 PRODUIT LABELLISE

 PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
<p>Carottes râpées et vinaigrette </p> <p>Pané fromager</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage blanc BIO sucré </p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Rosette et beurre</p> <p>Poisson frais du marché  au cumin</p> <p>Pommes de terre BIO à la vapeur </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de tomate et mozzarella</p> <p>Chipolata LR  au jus</p> <p>Potatoes</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Gaufre de Liège</p>	<p><u>MENU CHAMPÊTRE</u></p> <p> Melon</p> <p>Rôti de dinde et mayonnaise</p> <p> Taboulé du chef </p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Gâteau à la vanille maison</p>	<p>Salade verte  et croûtons</p> <p>Gratin camarguais (Riz BIO,  boeuf et courgette)</p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Fruit de saison</p>