

# Menus du 17 au 21 juin

## Légende :



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
<p>Taboulé (semoule bio)  </p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Courgette BIO à l'ail  </p> <p>Saint nectaire AOP  </p> <p>Flan vanille</p>	<p>Haricots verts BIO et fêta  </p> <p>Omelette BIO sauce aurore  </p> <p>Potatoes</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Lentilles à l'échalote </p> <p>Escalope de porc au jus  </p> <p>Carottes à la vapeur  </p> <p>Fromage blanc façon straciatella (Copeaux de chocolat)</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de dinde sauce aux aromates  </p> <p>Boulgour BIO  </p> <p>Verre de lait</p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de coquillettes BIO, jambon, emmental BIO, tomates et maïs  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>

