

# Menus du 24 au 28 juin

## Légende :



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade de pommes de terre, maïs et persil  	Betteraves BIO à la framboise  	Concombre en salade  	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées  
Sauté de porc au caramel  	Boulettes au boeuf sauce tajine 	Allumettes de dinde façon carbonara 	Paëlla végétarienne du chef (Riz BIO)  	Poisson frais aux herbes aromatiques  
Haricots beurre 	Semoule BIO  	Pépinettes 	Fromage blanc sucré	Blé BIO pilaf  
Cantal AOP  	Yaourt aromatisé	Emmental BIO râpé 		Brie
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Donut	Crêpe sucrée	Fruit de saison