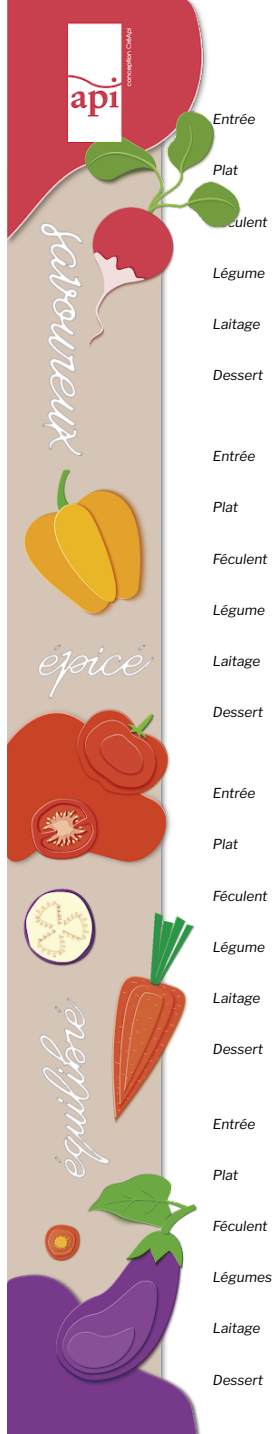


## Menus du 19 juin au 14 juillet 2023



	19/06/23	20/06/23	21/06/23	22/06/23	23/06/23
Entrée	<b>SALADE DE TOMATE</b>	<b>SALADE DE RIZ</b>		<b>ROSETTE</b>	<b>MELON</b>
Plat	<b>CREPE AU FROMAGE</b>	<b>ROTI DE DINDE</b>		<b>DAUBE DE BOEUF PROVENCAL</b>	<b>CHEESBURGER</b>
Féculent	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>PIPERADE</b>		<b>SEMOULE BIO</b>	<b>ROSTIES</b>
Légume					
Laitage	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>CHANTAILLOU BIO</b>		<b>YAOURT</b>	<b>CARRE LIGUEIL</b>
Dessert	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>COMPOTE</b>		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>
	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Entrée	<b>CAROTTE RAPEE</b>	<b>SALADE VERTE</b>		<b>CONCOMBRE</b>	<b>PASTEQUE</b>
Plat	<b>POISSON PANE</b>	<b>MOUSSAKA</b>		<b>CORDON BLEU</b>	<b>QUENELLE SAUCE TOMATE</b>
Féculent	<b>RIZ A LA TOMATE</b>			<b>FARFALLES BIO</b>	<b>HARICOTS BEURRES</b>
Légume					
Laitage	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>		<b>PETIT SUISSE SUCRE</b>	<b>VACHE QUI RIT</b>
Dessert	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>DONUTS AU SUCRE</b>		<b>COMPOTE</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>
	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Entrée	<b>MELON DE PAYS</b>	<b>PASTEQUE</b>		<b>TOMATES</b>	<b>RADIS</b>
Plat	<b>TABOULE</b>	<b>SALADE DE PATE BIO</b>		<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>SALADE DE BLE BIO</b>
Féculent	<b>OEUF DUR</b>	<b>JAMBON BLANC</b>		<b>ROTI DE PORC</b>	<b>ROTI DE DINDE</b>
Légume					
Laitage	<b>SAMOS</b>	<b>TARTARE</b>		<b>YAOURT A BOIRE</b>	<b>KIRI</b>
Dessert	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	<b>CREME VANILLE</b>		<b>POMME</b>	<b>COMPOTE A BOIRE BIO</b>
	lundi 10 juillet	mardi 11 juillet	mercredi 12 juillet	jeudi 13 juillet	vendredi 14 juillet
Entrée					
Plat					
Féculent					
Légumes					
Laitage					
Dessert					

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information veuillez vous rapprocher du gérant.



VEGETARIEN



BIO