

Menus du 17 juin au 05 juillet 2019

<p>Lundi 17 juin</p> <p>Salade composée (Haricots verts, Thon, Tomates, Œufs) ~ Saucisses lentilles ~ Liégeois vanille</p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>Sardines au beurre ~ Escalope de dinde panée Petits pois ~ Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Concombres à la vinaigrette ~ Veau marengo Pommes de terre vapeur ~ Fromage /fruits</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Riz en salade ~ Filet de poisson Trio de légumes ~ Pâtisseries</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>Salade croûtons/fromage ~ Fricassé de canard Blé ~ Compote</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>taboulé ~ Rôti de porc Carottes persillées ~ Yaourt à la fraise</p>	<p>Jeudi 27 juin</p> <p>Œufs mayonnaise ~ Poulet rôti Haricots plats ~ Fromage /fruits</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>Tomates en salade ~ Tagliatelles au saumon ~ Glaces fermières</p>
<p>Lundi 01 juillet</p> <p>Salade piémontaise ~ Omelette lardons/fromage ~ Yaourt fermier</p>	<p>Mardi 02 juillet</p> <p>Pâté de campagne ~ Epaule d'agneau Duo de choux fleurs ~ Fromage /fruits</p>	<p>Jeudi 04 juillet</p> <p>Carottes râpées ~ Colin à la bordelaise riz ~ Compote de pommes</p>	<p>Vendredi 05 juillet</p> <p>Friands au fromage ~ Rôti de veau sauce champignons Jardinière de légumes ~ Pâtisseries</p>

Tous les fruits sont **Bio** : Bio ou AOP, IGP, Label Rouge (aide UE à destination des écoles)

Tous les légumes sont **Bio** ou fait maison

FAIT Maison * **Fermier**

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction de
l'approvisionnement*

Bon appétit !!!