



LE JOUR DU

	LUNDI 8-juin	MARDI 9-juin	MERCREDI 10-juin	JEUDI 11-juin	VENDREDI 12-juin
ENTREE	Courgettes râpées BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne - <i>servie à part</i> Radis BIO et beurre - <i>servi à part</i>	Haricots verts BIO assaisonnés Chou fleur BIO sauce cocktail		Salade de riz BIO niçoise (sans thon) Salade de blé BIO orientale	Pastèque BIO* Melon BIO
PLAT	Colin crumble au pain d'épices	Gratin campagnard BIO		Steak de cabillaud sauce estragon	Macaroni BIO dinde cheddar USA
VEGETARIEN	Riz haricots rouges petits pois BIO (plat complet)			<i>Omelette nature BIO</i>	Curry pois chiches BIO et macaronis BIO
GARNITURE	Petits pois BIO saveur jardin	(plat complet)		Carottes Vichy BIO	(plat complet)
LAITAGE	Bleu Tomme croûte fleurie	Faisselle nature BIO* Yaourt nature BIO		Bûche du Pilat Camembert BIO	Yaourt à la noix de coco BIO Yaourt à la framboise BIO
DESSERT	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert à la vanille BIO	Clafoutis BIO à la cerise Clafoutis BIO à l'abricot		Fruit BIO* Fruit BIO	Compote poire BIO Compote pomme fraise BIO

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



Pêche responsable



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE