

Lundi 20/06	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p><u>Entrée</u> Salade verte (BIO) au poulet et croûtons <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Omelette (BIO) au fromage <u>Légumes</u> Pommes rösti (BIO) <u>Desserts</u> Compote pommes vanille</p>	<p><u>Entrée</u> Pâté de campagne <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Rôti de porc (VPF) <u>Légumes</u> Petits pois (BIO) <u>Desserts</u> Fromage</p>	<p><u>Entrée</u> Sandwich club thon crudité <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Wing's de poulet (VF) <u>Légumes</u> Beignets de courgette (BIO) <u>Desserts</u> Crème dessert</p>	<p><u>Entrée</u> Pizza <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Dos de colin au curry <u>Légumes</u> Carottes sautées (BIO) <u>Desserts</u> Fraises au sucre</p>	<p><u>Entrée</u> Haricots verts (BIO) au thon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Emincé de bœuf au paprika (VBF) <u>Légumes</u> Semoule (BIO) <u>Desserts</u> Glace</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01/07
<p><u>Entrée</u> Melon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Sauce Bolognaise (VBF) <u>Légumes</u> Pâtes au beurre (BIO) <u>Desserts</u> Fromage blanc au coulis de fruits rouge</p>	<p><u>Entrée</u> Tomate vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Saucisses de Toulouse (VPF) <u>Légumes</u> Poêlée de légumes printaniers (BIO) <u>Desserts</u> Fromage</p>		<p><u>Entrée</u> Concombres (BIO) vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Escalope Viennoise (VF) <u>Légumes</u> Haricots plats persillés (BIO) <u>Desserts</u> Barre glacé</p>	<p><u>Entrée</u> Salade (BIO) thon et maïs <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Fricadelle de bœuf sauce tomate (VBF) <u>Légumes</u> Riz créole (BIO) <u>Desserts</u> Pâtisserie</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

BIO Agriculture Biologique VPF Viande de Porc Française

VBF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge

Le Chef cuisine, Philippe GEROMETTA