



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

21/06/2021

## MARDI

22/06/2021



## JEUDI

24/06/2021

## VENDREDI

25/06/2021

<p>Gaspacho de concombres BIO</p> <p><b>Salade pommes de terre BIO</b></p> <p>Cervelas</p>	<p><b>Céleri BIO rémoulade</b></p> <p>Cake provençal</p> <p>Poireaux BIO vinaigrette</p>	<p>Tomates BIO persillées</p> <p><b>Salade lentilles BIO aux oignons</b></p> <p>Caviar courgettes BIO fromage frais</p>	<p><b>Laitue BIO vinaigrette</b></p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Gaspacho au parfum de provence</p>
<p><b>Pavé de saumon</b></p> <p>Loubia marocain (VG)</p>	<p><b>Fusillis ricotta et légumes (VG)</b></p> <p>Macaroni brocolis et pois chiches (VG)</p>	<p>Sauté de porc aux olives</p> <p><b>Poisson Frais</b></p>	<p><b>Rôti de veau</b></p> <p>Quiche tomate mozzarella (VG)</p>
<p>Boulgour BIO ciboulette</p> <p><b>Tomates BIO au four</b></p>	<p>Pennes BIO</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p>	<p>Pommes BIO Campagnardes</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p>	<p><b>Blésotto BIO</b></p> <p>Carottes BIO à la crème</p>
<p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p><b>Saint nectaire</b></p>	<p><b>Faisselle nature</b></p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Mimolette</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Brie</b></p>	<p>Yaourt nature entier</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><b>Cantal</b></p>
<p>Gâteau basque</p> <p>Verrine tiramisu</p> <p><b>Salade de kiwis BIO</b></p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p><b>Cake au caramel</b></p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Salade de fruits BIO frais</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Fondant au chocolat</p> <p>Crème brûlée citron et thym</p> <p>Smoothie kiwi banane BIO</p> <p><b>Corbeille de fruits BIO</b></p>	<p>Île flottante au caramel</p> <p>Poire BIO à l'anglaise</p> <p><b>Gratin de fruits BIO</b></p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française