












Du 10 au 14 juin 2019


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de pentecôte	Carottes râpées vinaigrette Céleri vinaigrette	Haricots verts et maïs	 Salade de blé BIO à la parisienne Taboulé	Salade du chef (salade composée, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire) Salade verte et oeufs
	Raviolis au saumon	 Sauté de porc à la mexicaine <small>*Sauté de poulet à la mexicaine</small>	 Steak haché au jus	Coudes et lentilles maïs
	Carré de l'est	Courgettes mexicaine 	Chou-fleur à la béchamel	 Edam BIO
	Fruits de saison BIO 	Salade de fruits	Petit moulé ail et fines herbes	Petit pot de glace vanille chocoat Petit pot de glace vanille fraise

Produit local 
Fabrication Maison 

* Substitution repas sans porc
Innovation culinaire 

 Viandes origine France

 Bœuf et veau Race à viande

 Volaille Label Rouge

