










Du 3 au 7 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO tarentaise (carottes, dés dinde, emmental, mayonnaise) Céleri à la vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	Tomate au miel et colombo 	Salade verte et maïs Endives et croûtons	Crèmeux de betteraves Champignons émincés fromage blanc ciboulette
 Sauté de veau sauce poivron tomate 	Cube de aumon sauce aneth	Penne carbonara <small>*Penne carbonara sans porc</small>	Cordon bleu	Saucisse de Francfort <small>*saucisse de volaille</small>
Haricots beurre saveur jardin	Purée de pomme de terre		Pommes campagnardes	 Semoule BIO
Emmental	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fraidou	Fromage fondu Président
Liégeois à la vanille Gélifié nappé au caramel	 Fruits de saison BIO	Pêches au sirop	Fruits de saison	ANNIVERSAIRE  Façon brownie Tarte normande

Produit local



* Substitution repas sans porc



Viandes
origine France



Bœuf et veau
Race à viande



Volaille
Label Rouge

Fabrication Maison



Innovation
culinaire



elior 