

BIO



BIO et LOCAL

\* ALLERGENES



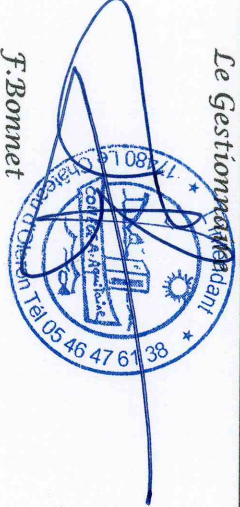
Fait maison



Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin		Vendredi 9 juin
<p> Carottes râpées *  </p> <p> Radis  / Tomates *  </p> <p> Salade de lardons *  </p> <p> Steak haché</p> <p> Frites</p> <p> Salade *  </p> <p> Yaourts *  </p> <p> Fruits  </p>	<p> Tomates *  / Concombre *  </p> <p> Céleris remoulade *  </p> <p> Salade de surimi *  </p> <p> Calamars à l'oléromaise *  </p> <p> Riz *  </p> <p> Salade *  </p> <p> Compote  </p> <p> Fruits  </p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p> Semoule de choux-fleurs aux petits légumes et fromage *  </p> <p> Moeux de pintade</p> <p> Haricots verts *  </p>		<p> Avocat mayonnaise *  </p> <p> Eufs aux crevettes *  </p> <p> Tomates et maïs *  </p>
<p><b>Lundi 12 juin</b></p> <p> Concombre *  </p> <p> Tomates *  </p> <p> Carottes râpées *  </p> <p> Chipolatas / Merguez</p> <p> Lentilles *  </p> <p> Salade *  </p> <p> Yaourts *  </p> <p> Fruits  </p>	<p><b>Mardi 13 juin</b></p> <p> Salade de lardons *  </p> <p> Melon  </p> <p> Tomates surimi *  </p> <p> Filet de poisson *  </p> <p> Carottes poêlées *  </p> <p> Salade *  </p> <p> Crème dessert *  </p> <p> Fruits  </p>	<p><b>Jeudi 15 juin</b></p> <p> Mousse de canard</p> <p> Champignons mayonnaise *  </p> <p> Salade avocats crevettes *  </p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p> Lasagnes de légumes *  </p> <p> Sauté de poulet Basquaise *  </p> <p> Semoule *  </p>		<p><b>Vendredi 16 juin</b></p> <p> Bêleraves *  </p> <p> Eufs mayonnaise *  </p> <p> Tomates *  </p> <p> Cordon bleu * / Filet mignon</p> <p> Pâtes *  </p> <p> Salade *  </p> <p> Yaourts *  </p> <p> Fruits  </p>

La Principale

Le Gestionnaire Mandant



F. Bonnet

Menus susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement

Rouge : Viande / Poisson / Œuf "

Bleu : Produits laitiers

Vert : Crudités / Fruits

Vert : Légumes et fruits cuits

Marron : Féculents

Orange : Grasse