



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

12/06/2023

**MARDI**

13/06/2023

**JEUDI**

15/06/2023



**VENDREDI**

16/06/2023

**Carottes BIO râpées vinaigrette**

Œuf mayonnaise

Brocolis BIO en salade



**Sauté de bœuf aux oignons**



**Bio gnocchis basilic padano (VEGE)**



**Purée de pommes de terre BIO**

Ratatouille BIO



Yaourt nature + sucre

Yaourt aux fruits mixés

**Bleu d'Auvergne**



Crêpe au sucre vanillé

**Panna cotta au coulis de fruits rouges**



Salade de fruits frais BIO



Corbeille de fruits BIO



Salade verte BIO surimi



**Salade de pâtes BIO**



Concombre BIO bulgare



Rôti de dinde au jus



**Merlu crème au curcuma**



Blé BIO



**Haricots verts BIO**



**Faisselle nature + sucre**



Camembert

Mimolette

Tarte aux pralines



Liegeois chocolat

**Salade de fraises BIO**



Corbeille de fruits BIO



Assiette de crudités BIO



**Salade de riz BIO**



Salade de tomates BIO



Couscous végétal (VEGE)



**Œufs brouillés piperade (VEGE)**



Semoule BIO



**Epinards BIO à la crème**



Yaourt aromatisé

**Cantal**



Fourme d'Ambert



Fromage blanc Ardéchois



Mousse saveur crème brûlée

**Salade de pastèque BIO**



Corbeille de fruits BIO



**Salade verte BIO & croûtons**



Salade de lentilles BIO aux oignons



Mortadelle (porc)



**Rôti de veau sauce moutarde**



**Bio pâtes tortelloni provençale (VEGE)**



**Coquillettes BIO**



Julienne de légumes BIO



Fromage blanc nature BIO + sucre



**Tomme blanche**

Croc lait

Gâteau façon Tiramisu



**Flan vanille**

Banane BIO coulis chocolat



Corbeille de fruits BIO



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine Française