





## Menu de la semaine du 18 juin au 22 juin 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Rouleau de surimi à la mayonnaise	Carottes râpées	PIQUE-NIQUE	Friand au fromage 	Tomates au basilic
<u>Plat</u>	Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts BIO Potatoes	Raviolis		Epaule de veau au romarin Salade locale et BIO de chez Camparnoux Purée de pommes de terre	Filet de poisson pané Haricots beurre à la tomate Riz
<u>Fromage</u>	Vache qui rit	Saint Nectaire		Fromage Chanteneige	Camembert
<u>Dessert</u>	Corbeille de fruits d'été 	Compote de pommes		Glace	Fruits dont pommes bicolores BIO



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français