







## Menu de la semaine du 2 juillet au 6 juillet juin 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade haricots verts au thon	Rosette et cornichons	Salade du chef vinaigrette roquette <b>BIO</b> et locale 	Taboulé <b>semoule BIO</b> à la menthe	<b>Tomates BIO</b> croc sel
<u>Plat</u>	<b>Macaronis BIO</b> carbonara aux légumes 	Eminé de volaille en tajine  <b>Petits pois BIO</b>  Polenta	Saumon sauce oseille  Fondue de légumes  Blé	Boulettes de bœuf sauce provençale  carottes rondelles  pomme rissolées	Sandwich jambon beurre  Chips nature
<u>Fromage</u>	Fromage chanteneige nature (individuel)	Camembert	Mimolette	Assortiment de fromage	Babybel
<u>Dessert</u>	Liégeois chocolat	Compote de pommes	smoothie de fruits l'antigaspi ça porte ses fruits 	Corbeille de fruits d'été 	Glace



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français