













## Menu de la semaine du 9 juillet au 13 juillet juin 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Assiette de charcuterie	Melon 	Cœufs durs	Tomates locales basilic 	Radis à la croque au sel 
<u>Plat</u>	Aiguillettes de poulet au jus Haricots plats Frites	Pâtes bolognaise BIO  aux petits légumes Polenta	Pizza grecque (poulet poivrons olives) Salade verte locale BIO 	Porc petit salé   Taboulé semoule BIO aux légumes	Marmite de moules à la julienne de légumes  riz BIO créole
<u>Fromage</u>	Emmental BIO	Babybel	Tomme blanche	Fromage chanteneige nature (indiv)	Camembert
<u>Dessert</u>	Ananas 	Mousse crème brûlée	Glace	Pastèque 	Eclair au chocolat



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français