














Menu du 17 juin au 21 juin 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade piémontaise 	Salade haricots verts	Melon 	Tomates au basilic 	Terrine de mousse de foie
<u>Plat</u>	Assiette Anglaise (bœuf VBF et dinde rôtis)  Macédoine mayonnaise	Omelette Salade verte Potatoes	Hachis parmentier de bœuf  	Emincé de volaille à la crème champignons mixés Carottes vichy Cocotte de riz parfumé	Brandade de colin d'Alaska  Duo de brocolis et tomates 
<u>Fromage</u>	Bûche pilat (fromage)	Emmental	Saint Nectaire AOC	Coulommiers	Comté
<u>Dessert</u>	Riz au lait	Pastèque en salade 	Crème dessert	Smoothie de fruits  	Far Breton



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français