









# Menus du 17 au 21 juin 2019

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Pois chiches à l'emmental </p> <p>Steak haché de bœuf  Légumes de saison</p> <p>Tome blanche</p>	<p>Salade  -avocat- croustons-tomates cerises</p> <p>Sauté de veau  Farfales + emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Omelette  Carottes à la crème</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes : tomates-fromage</p> <p>Emincé de volaille  Haricots-verts</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte + emmental</p> <p>Calamar à la romaine Pommes frites</p> <p>Tarte aux pommes </p>

## Goûter

Fruit-petit beurre	Gressins-fromage à tartiner- jus d'orange	Compote-crêpe	Compote-biscuit 	Pain-Nutella
--------------------	---	---------------	---	--------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local