













# Menus du 24 au 28 juin 2019

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENREDI 28
<p>Salade à la parisienne : Echalotes-tomates- maïs</p> <p>Rôti de bœuf  + sauce Purée de P. de terre </p> <p>Gouda </p>	<p>Taboulé  ou grillé niçois</p> <p>Emincé de dinde  Haricots verts </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre  et féta</p> <p>Tortellini au bœuf  Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de riz : tomates-fromage  en dés</p> <p>Tourte aux courgettes Salade verte</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Poisson au curry Semoule</p> <p>Gâteau au chocolat </p>

## Goûter

Petit Suisse-barres de céréales-Jus de pomme	Compote-chocolat en tablette-lait	Pain-chocolat-lait	Fruit-gâteau 	Fruit-spéculoos
---	--------------------------------------	--------------------	--	-----------------



Fait maison



BIO



V.bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local