

# Menus du 3 au 9 juin 2024



	<b>lundi 3 juin 2024</b>	<b>mardi 4 juin 2024</b>	<b>mercredi 5 juin 2024</b>	<b>jeudi 6 juin 2024</b>	<b>vendredi 7 juin 2024</b>
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b> 	<b>Salami</b>	 <b>Lentilles en salade</b>	 <b>Salade verte</b>	<b>Melon</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Steak végétal sauce Béarnaise</b>	<b>Raviolis à la Napolitaine</b>	 <b>Echine de porc aux aromates</b>	<b>Tortilla</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Epinards à la crème</b>	 <b>Et Cheddar râpé</b>	 <b>Pommes de terre persillées</b>	 <b>Haricots verts au beurre</b>	 <b>Julienne de légumes</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Milanette</b>	 <b>Crème dessert vanille BIO</b> 	 <b>Edam BIO</b> 	 <b>Tomme noire à la coupe</b>	 <b>Saint Morêt</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Riz au lait sur lit de caramel</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Pêche au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique

