

# Menus du 10 au 16 juin 2024



	<b>lundi</b> 10 juin 2024	<b>mardi</b> 11 juin 2024	<b>mercredi</b> 12 juin 2024	<b>jeudi</b> 13 juin 2024	<b>vendredi</b> 14 juin 2024
<b>Entrée</b>	 <b>Taboulé</b>	<b>Pastèque</b>	 <b>Œufs durs mayonnaise</b>	 <b>Carottes râpées</b>	 <b>Pommes de terre Printannières</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Aiguillettes de poulet sauce au thym</b>	 <b>Rougail de porc</b>	 <b>Tarte chèvre tomate basilic</b>	 <b>Bolognaise</b>	 <b>Dos de colin sauce citron</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Haricots verts persillés</b>	 <b>Riz Créole</b>	 <b>Purée de courgettes</b>	 <b>Pâtes BIO</b> 	 <b>Aubergines à la Catalane et mozzarella</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Cœur de dame</b>	 <b>Cantal à la coupe</b>	 <b>Yaourt nature BIO</b> 	 <b>Vache Picon</b>	 <b>Saint Paulin BIO</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Purée pomme banane BIO</b>	 <b>Yaourt aux fuits mixés BIO</b> 	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte au chocolat</b>



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



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

