



**LUNDI**  
**19/06**  
**ENTREES**

**H1**  
 Macédoine vinaigrette

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 \*Roti de porc\*  
 Garniture catalane  
 Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignon

**L2 LAITAGE**   
 Mimolette

**D1 DESSERTS**  
 Compote **BIO**

**Menu Vegetarien**  
**20/06**  
**ENTREES**

**H2**  
 Salade de pommes de terre

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Nuggets de blé  
 Carottes **BIO** persillées

**L3 LAITAGES**   
 Petit moulé

**D1 DESSERTS**  
 Maestro chocolat

**MERCREDI**  
**21/06**  
**ENTREES**

**H1**  
 Tomate en salade

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Colombo de poulet  
 Sauté de poulet sauce curry  
 Riz **BIO**

**L1 LAITAGES**  
 Emmental

**D2 DESSERTS**  
 Crème vanille

**H1 ENTREES**  
**Chou coleslaw **BIO****  
 Chou et carotte râpée, mayonnaise

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
**Hot Dog**  
 Pain, saucisse francfort, sauce béchamel  
**Chips**

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**   
**Yaourt à boire**  
**Gaufre**

**VENDREDI**  
**23/06**  
**ENTREES**

**H2**  
 Semoule **BIO** a la grecque  
 Semoule, concombre, menthe, olives, vinaigrette

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
**Poisson en sauce**   
 Haricots verts

**L3 LAITAGES**   
 Vache Picon

**D1 DESSERTS**  
 Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

\* : plat avec viande porcine

**LEGENDE**

Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Porc français Certification environnementale niveau 2 Origin France Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.