

Menus du 20 au 24 juin 2022

Menu *Végétarien*



	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022		jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Entrée	Macédoine de légumes	Tomates cerise		Salade coleslaw	Pizza 3 fromages
Plat principal	Tarte aux trois fromages	Hamburger		Risotto au poulet et légumes	Filet de lieu pané BIO
		s/viande, végétarien : Hamburger végétarien		s/viande, végétarien : Crousti fromage, Riz créole et Brunoise de légumes	végétarien : Escalope végétale panée
Accompagnement	Farfalles	Frites			Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Milanette		Edam BIO	Yaourt à boire à la vanille
Dessert	Pêche au sirop léger	Donut mangue coco		Melon	Sablés BIO pur beurre aux pépites de chocolat



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



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



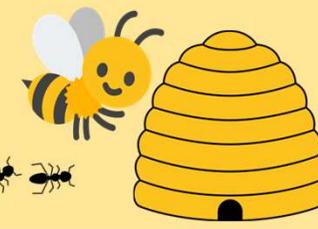
Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique





MENU AMÉRICAIN

Mardi 21 juin 2022

TOMATES CERISE



HAMBURGER

FRITES



FROMAGE



**DONUT
MANGUE COCO**



Menu ECOLES sans crustacés, fdm

Du lundi 20 juin 2022 Au vendredi 24 juin 2022

	lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
D é j e u n e r	Macédoine de légumes 	Tomates cerise	Salade coleslaw 	Taboulé 
	Pavé de hoki poché au court bouillon et Farfalles 	Hamburger 	Risotto au poulet et légumes 	Filet de lieu pané BIO et Haricots verts persillés 
		Frites au four		
		Milanette  	Edam BIO   	
	Yaourt aromatisé  Pêche au sirop léger	Donut mangue coco	Melon	Yaourt à boire à la vanille Sablés BIO pur beurre aux pépites de chocolat 