













# Menus du 6 au 10 JUIN 2022

SEMAINE 23

SCOLAIRE DOUBLE CHOIX

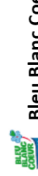
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Jour férié</p>	<p>Salade de betteraves Salade verte et croûtons</p>	<p>Céleri remoulade Concombre à la crème</p>	<p>Rosette et cornichon Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées méridionales Salade de pois chiche au cumin </p>
<p>Jour férié</p>	<p> Pané épinard et mozzarella</p>	<p>Sauté d'agneau au jus Galette végétarienne espagnol </p>	<p>Boulettes de veau sauce Hongroise Quenelle nature ratatouille </p>	<p>Steak de colin sauce waterzoï </p>
<p>Jour férié</p>	<p> Riz créole Petits pois au jus</p>	<p>Blette à la béchamel Coudes (pâtes)</p>	<p> Semoule Brocolis</p>	<p>Farfalles Haricots vert persillés</p>
<p>Jour férié</p>	<p> Tomme blanche Cantal</p>	<p>Emmental Babybel</p>	<p>Fromage blanc et sucre Yaourt aromatisé CLERILAIT </p>	<p>Petit-Louis Fromage fondu </p>
<p>Jour férié</p>	<p> Crème dessert chocolat Crème dessert vanille CLERILAIT </p>	<p>Purée pomme banane Gélifié vanille</p>	<p>Pêche Banane</p>	<p>Melon Patèque</p>



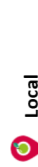
Local



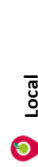
Bleu Blanc Coeur



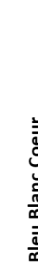
Origine France



Race à viande



Laber Rouge



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Recette développée avec nos Chefs experts



Produit durable



Produit issu de l'agriculture biologique

