










Semaine du 17 au 21 Juin 2019



SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette et feta	Pâté de campagne Roulade de volaille		Pizza au fromage	Melon Pastèque
Escalope de veau hachée (100% veau)	Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille		 Sauté de bœuf aux poivrons frais	 Filet de cabillaud sauce vierge (huile d'olive, tomates, herbes, citron)
 Carottes fraîches	 Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)		 Poêlée de courgettes fraîches	 Riz pilaf
Fromage blanc	Croute noire Gouda		Yaourt nature Yaourt aromatisé	St Paulin Edam
Beignet au chocolat	Abricots Nectarines		Nectarine	Liégeois au chocolat



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

FIJOU



Production maison

FIJOU



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française





***Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement***

*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*



(menu proposé sous disponibilité des produits)

S25