








## MENU DU LUNDI 5 JUIN AU DIMANCHE 11 JUIN

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 5 Juin</p> 	<p>Velouté de courgettes Feuilleté croisillon Boulettes de poulet à la tomates / Pâtes Fromage Liégeois aux fruits</p>
<p>Mardi 6 Juin</p> 	<p>Potage vermicelle Céleri et courgette râpées Sauté de bœuf aux poivrons / Céréales Fromage Yaourt aux fruits</p>
<p>Mercredi 7 Juin</p> 	<p>Potage vermicelle Salade de choux-fleurs vinaigrette Porc au curry ananas / Pomme de terre Chavroux Mousse praliné</p>
<p>Jeudi 8 Juin</p> 	<p>Potage Crécy Pomelos Veau sauce forestière / Haricots verts Brie Gâteau au yaourt raisin</p>
<p>Vendredi 9 Juin</p> 	<p>Potage vermicelle Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde / Pâtes Tomme Fruit de saison</p>
<p>Samedi 10 Juin</p> 	<p>Velouté de poireaux PDT Salade de mâche champignons lardons Joue de bœuf à la tomate / Purée aux 3 légumes Gouda Eclair</p>
<p>Dimanche 11 Juin</p> 	<p>Potage à la tomate / Rillettes Blanquette de poisson / Riz Kiri Tarte aux fruits</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



La liste des allergènes est consultable en cuisine