



Maisons B Bio Alternatif Local Certifié/Label  
Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Frites

Pâtes au basilic

M Quiche au fromage

Carottes râpées vinaigrette

Melon



Maquignon  
Paupiette de veau marenge

Chili con carne \*\*\*

M Filet de hoki sauce citron

Sauté de dinde saure tomate

Couscous boulettes d'agneau et merguez \*\*\*

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine Française.

Accompagnement  
Mitonnée de légumes

\*\*\*

Pêlé mêlé provençal

Frites

\*\*\*

Fruits indiqués selon disponibilité

Produit Label  
Mimolette

Camembert

Petit suisse

Fondu président

Yaourt aromatisé

Dessert  
Banane

Flan vanille

Pêche

Tarte aux poires

M Purée pomme rhubarbe

Gâteau  
P.A. n°1  
Pain tablette chocolat pêcher(20%)

Pain confiture assortie pomme (20%)

pain vache qui rit orange (20%)

Pain pâte de fruit poire (20%)

Pain complet Camembert kiwi (20%)

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  
Radis beurre

Sauceson sec s/p: roulade volaille

Endives vinaigrette

Salade de riz

Salade verte

Préciser la provenance

Riz principal  
Rôti de dinde au jus

Poisson pané citron

Boulettes d'agneau au curry

Omelette

Lasagne de bœuf \*\*\*

Accompagnement  
Riz créole

Carottes persillées

Semoule

Ratatouille

Composition des plats:

Produit label  
Gouda

Yaourt nature

Edam

Saint Morêt

Coulommiers

Dessert  
Crème dessert vanille

M Smoothie pomme kiwi

Abricots

Pomme

Mousse au chocolat



Gâteau  
P.A. n°2  
pain confiture mûre poire (20%)

pain samos (20%)

pomme Pain beurre 1/2 sel orange(20%)

Pain pâte à tartiner banane (20%)

Pain aux céréales confiture de fraise nectarine(20%)



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M Maisons B Bio A Alternatif L Local Certifié/Label

