



Pour les mois de juin et juillet 2023, le Chef vous propose

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u> <u>Centre de loisirs</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 05/06/23 au 11/06/23	Pois-chiches en salade Crousty-fromage Poêlée de courgettes Bio Fruit	Marmite de Poissons Riz Fromage Purée de fruit Bio	Macédoine de légumes Boulette de bœuf Polenta Fromage Laitage Bio	Crêpe au fromage Sauté de porc Carottes Fondantes Bio Crème dessert chocolat	Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage Bio Ananas au sirop
Du 12/06/23 au 18/06/23	Tomates la Niçoise Spaghetti Bio Bolognaise Végétarienne Fruit	Salade piémontaise Paupiette de veau Brocoli à l'huile d'olive Compote Bio	Crudités rappées Saucisse de Strasbourg Poêlée du marché Fromage Yaourt bio	Couscous de poulet et ses légumes mijotés à l'orientale Semoule Bio Fromage Fruit	Pavé de Lieu aux amandes Purée de légumes Fromage Bio Salade de fruit
Du 19/06/23 au 25/06/23	Salade de blé Aiguillettes de poulet Petits pois Fromage Blanc	Filet de Hoki grillé Poêlée Camarguaise Fromage Fruit Bio	Endive en salade Daube à l'ancienne Gnocchi Fromage Fruit	<b>Menu froid</b> Melon Jambon Salade Italienne Fromage Crème glacée ou Pâtisserie	Salade Far-West Hachis Parmentier végétarien aux courgettes Bio Petit suisse
Du 26/06/23 au 02/07/23	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelles sauce safranée Riz Compote et biscuit	Salade verte Cuisse de poulet rôtie Haricots verts persillés Laitage Bio	Tomates à l'huile d'olive Omelette roulée Pomme de terre aux herbes Fromage Brownie	Lentilles Bio en salade Fish and chips Epinards à la crème Fromage Fruit	<b>Menu froid</b> Rôti de bœuf Taboulé Bio /Carottes râpées Fromage Flan caramel
Du 03/07/23 au 09/07/23	Céleri Rémoulade Lasagnes Napolitaine à la Ricotta Fromage Bio Fruit	Rôti de veau Gratin de choux-fleur Fromage Compote	<b>Menu froid</b> Salade de riz Tomates Mozzarella Blanc de poulet Petit suisse Bio et Fruit	Salade verte Cheeseburger Potatoes maison Fromage Bio Glace ou pâtisserie	Charcuteries et cornichons Colin au basilic Ratatouille Fromage Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"