





















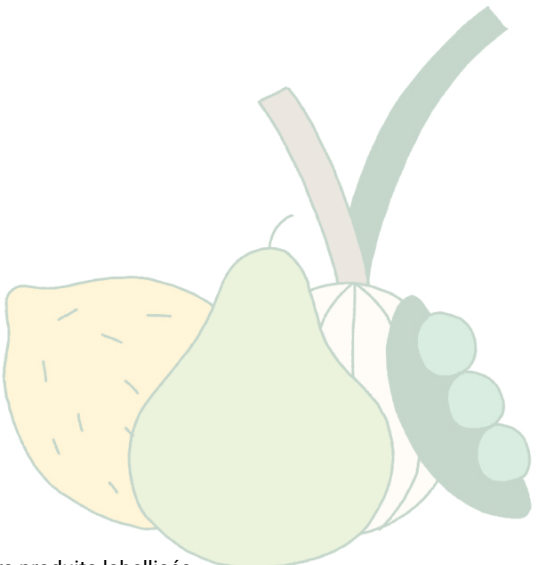


Lundi 2 juin - vendredi 6 juin - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème   6	Salade de betteraves   9 14 10	Salade verte emmental 9 14 6	Carottes râpées  9 14	Tomates vinaigrette
émincé de poulet au paprika 	Poisson du marché  11	Boeuf steak 	gratin de crozets aux lentilles et petits pois   6 5	Roti de porc
Pâte  5	Pommes de terre vapeur   6	pommes frites	Salade verte	haricots blanc 
Yaourt aux fruits  6				Comté 6
	Pommes 	Crumble aux fruits saison   5 6 Goûter Yaourt nature sucré  6 Biscuit sec type petit écolier Fruit de saison	gâteau chocolat mascarpone  10 5 6	nougat glacé   3 6



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés