




















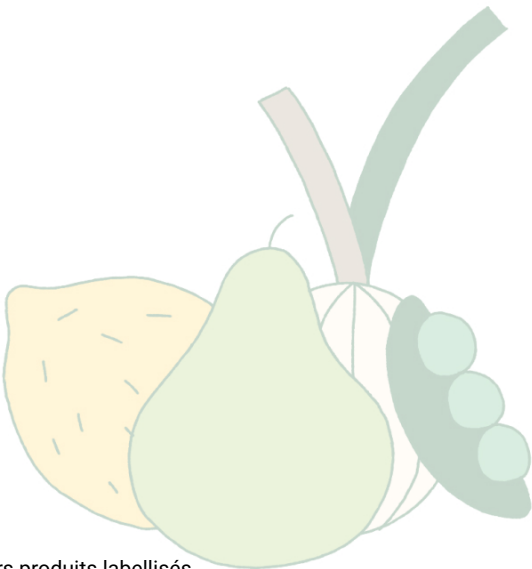


Lundi 23 juin - vendredi 27 juin - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Salade verte et œufs mimosa   10	Pastèque 	betterave rapée 	Melon
Brandade de poisson  11 6	lasagne aux épinards  6 5	spaghetti bolognaise   5 2	Poulet roti	Fricasée d'agneau 14 2 5
Salade verte			purée pommes de terre  6	Courgettes provençale 2
Fromage blanc straciatella   6	tomme des Charentes  6		Petit suisse  6	
	Pêches 	crème aux œufs   6 10	Abricots 	Cookies au chocolat  3 6 14 10
		Goûter		
		Quatre quart   6 5 14 10		
		Fruit de saison 		



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