








06 Juin	13 Juin	20 Juin	27 Juin	Toutes nos viandes sont
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates et maïs</li> <li>Emincé de bœuf</li> <li>Pois maraichers</li> <li>Riz au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpes au fromage</li> <li>Jambon rôti</li> <li>Frites</li> <li>Tome de Savoie</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis et beurre demi-sel</li> <li>Poisson du jour gratiné à la crème de légumes</li> <li>Coquillettes</li> <li>Crème Anglaise et biscuit</li> </ul>	
07 Juin	14 Juin	21 Juin	28 Juin	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b>.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Caladou de bœuf</li> <li>Pommes de terre rôties</li> <li>Bresse bleu</li> <li>crème au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, crème et ciboulette</li> <li>Fricassée de Volaille</li> <li>Macaronis</li> <li>Edam</li> <li>liégeois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Cassolette de veau</li> <li>Boullgur</li> <li>Brie</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts en vinaigrette</li> <li>Boules d'épeautre à la tomate</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Yaourt fermier aux abricots</li> </ul>	
08 Juin	15 Juin	22 Juin	29 Juin	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte aux dés d'emmental</li> <li>Blanquette de veau</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves en salade</li> <li>Bolognaise de lentilles</li> <li>Tortis</li> <li>Yaourt fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coquillettes en salade</li> <li>Poisson de la pêche du jour</li> <li>Purée florentine</li> <li>Crème brûlée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates en vinaigrette</li> <li>Chipolatas</li> <li>Lentilles</li> <li>Compote</li> </ul>	
09 Juin	16 Juin	23 Juin	30 Juin	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Sauté de porc braisé au curry</li> <li>Purée de panais et pommes de terre</li> <li>Entremet au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz</li> <li>Poisson du jour meunière</li> <li>Brocolis gratinés à l'emmental</li> <li>Fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade thon, tomates, maïs, olives</li> <li>Cordons bleus</li> <li>Ratatouille</li> <li>Entremet Caramel beurre salé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Caesar</li> <li>Rôtis de porc</li> <li>Carottes sautées</li> <li>Mimolette</li> <li>Mousse de fraises</li> </ul>	
10 Juin	17 Juin	24 Juin	1 <sup>er</sup> Juillet	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Yaourt Fermier aux fraises</li> <li>Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sardines et petit beurre</li> <li>Couscous</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pois chiche en salade</li> <li>Risotto Parmesan et champignons</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de surimi</li> <li>Navarin d'agneau</li> <li>Quinoa</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit</li> </ul>	
<p>Les menus sont <b>certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN</b>, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.</p>		<p>Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b>.</p>		<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'agriculture Biologique</b>.</p>
				<p><b>Prix du repas 4€</b> <b>Contact 02.40.04.30.81</b></p>