

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