











**Semaine du 10 au 14 Juin 2024**

| Lundi  | Mardi végétarien  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|--|---|---|
| Salade verte              | Concombre vinaigrette              | Lentilles vinaigrette       | Saucisson sec   | Tomates vinaigrette  |
| Haut de cuisse de poulet  | Œuf dur   | Mijoté de bœuf            | Veau marengo aux carottes  | Marmite de poisson   |
| Purée de pomme de terre   | Épinards bio béchamel au lait bio  | Jardinière de légumes bio  | Semoule                    | Riz aux légumes      |
|  | Petits suisses  | Chanteneige  | Saint-Nectaire  | Comté   |
| Crème dessert vanille  | Tarte aux pommes bio  | Fruit cru  | Fruit cru   | Abricots au sirop   |

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.