

	Du 5 au 9 Juin 2023	Du 12 au 16 Juin 2023
Lundi	<p>Melon</p> <p>Gnocchi à la Tomate 🍷 🔵</p> <p>Emmental Râpé 🔵</p> <p>Yaourt nature sucré local 🔵</p> <p>Pêche au coulis de Fraise</p>	<p>Macédoine de Légumes 🍷 🍳</p> <p>Côte de Porc Charcutière</p> <p>Farfalles 🍷 🟢</p> <p>Fromage AOP 🔵</p> <p>Fruit de Saison</p>
Mardi	<p>Tomates Mozzarella Basilic</p> <p>Sauté de Bœuf</p> <p>Pennes Rigates 🟢</p> <p>Fromage AOP 🔵</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Radis - Rosette</p> <p>Noix de Veau Braisée</p> <p>Tian de Légumes du Soleil</p> <p>Yaourt Aromatisé Local 🔵</p> <p>Riz au Lait Caramel 🔵</p>

Jeudi	<p>Salade Verte 🍷</p> <p>Poulet Rôti</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage Blanc Battu 🔵</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Ravioles Epinards Ricotta 🟢 🔵 🍷</p> <p>Fromage AOP 🔵</p> <p>Fruit de Saison</p>
Vendredi	<p>Surimi Mayonnaise 🍷 🍳</p> <p>Quenelle de Brochet 🍷 🟢 🔵</p> <p>Brocoli</p> <p>Fromage AOP 🔵</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Crêpes au Fromage 🟢 🍷 🔵</p> <p>Cœur de merlu à l'Oseille 🔵</p> <p>Ebly aux Légumes 🟢</p> <p>Fromage AOP 🔵</p> <p>Fruit de saison</p>

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten		Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
	Œuf		Agricultures Biologiques
	Poisson		Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait		Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde		Estampille Agrément
	Sésame		
	Sulfite		
	Lupin		
	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même