

## Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Entrées		Salade verte bio vinaigrette  AB  Moutarde, Sulfites		Cappucino de betteraves Lait, Sulfites	Avocat vinaigrette  Moutarde, Sulfites
				Crêpes au fromage Oeufs, Gluten, Lait	Filet de maquereau Poissons
				Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites
Plats		Poisson meuniere Poissons, Gluten, Lait		Filet de saumon sauce creme Crustacés, Poissons, Gluten, Lait	Nuggets de poulet Gluten
		Rôti de dinde Ir froid et ketchup		Steak haché de veau lr sauce tomate	
Garnitures		Haricots verts persillés <sup>Céleri</sup>		Courgettes crumble au fromage et herbes de provence Céleri, Gluten, Lait	Haricots plats <sup>Céleri</sup>
		Torsades <sub>Gluten</sub>		Riz créole	Pommes de terre noisettes
Produits Laitiers		Bleu aop		Emmental <sub>Lait</sub>	Yaourt aromatisé <sub>Lait</sub>
		Camembert bio		Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt aux fruits Lait
		AŠ Lait		Yaourt nature sucré <sub>Lait</sub>	
		Tomme grise <sub>Lait</sub>			
Desserts		Corbeille de fruits été		Semoule au lait (lait local)	Compote pomme vanille
		Crème dessert chocolat <sub>Lait</sub>		Smoothie à la fraise et pastèque	Purée de pommes bio