6

## 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  Finger d'aubergine, mozzarella au coulis de tomate  Céleri, Gluten, Lait, Soja	Avocat vinaigrette <sub>Moutarde, Sulfites</sub> Pastèque
Plats		Filet de colin lieu sauce basquaise  Crustacés, Poissons, Gluten, Lait  Rôti de dinde lr froid et ketchup		Marmite de poisson sauce uax légumes provençaux Crustacés, Poissons, Gluten, Lait  Rôti de porc vf sauce tomate	Pané du fromager Oeufs, Gluten, Lait  Steak haché de boeuf charolais et jus aux oignons Gluten, Lait
Garnitures		Haricots verts persillés <sup>Céleri</sup> Torsades <sup>Gluten</sup>		Epinards en branches béchamel Gluten, Lait Poêlée forestière Céleri, Sulfites	Haricots plats <sup>Céleri</sup> Riz créole
Produits Laitiers		Tomme blanche <sub>Lait</sub> Yaourt aromatisé <sub>Lait</sub>		Fromage blanc de campagne aux herbes  Lait  Fromage blanc et coulis de fruits rouges  Lait	Fourme d'ambert aop (a) Lait  Yaourt nature sucré
Desserts		Crème caramel (lait local)  Oeufs, Lait  Duo d'entremet chocolat pistache (lait local)  Lait			Corbeille de fruits été Smoothie à la pêche