

Toutes nos viandes sont d'origine française.

\*Fait maison

## Lundi 17 Juin

Mortadelle Sauté de veau marengo\* & Gratin nîmois\* Gouda Fruit

### Mardi 18 Juin

Tomates bio en salade\*
Filet de hoki sauce curry\* & Ebly aux petits légumes\*
Meule de Savoie
Purée pommes bio et locales et abricots\*

#### Mercredi 19 Juin

Haricots verts bio en salade\*
Steak haché\* & Écrasé de patates douces\*
Fromage blanc bio
Fruit

# Jeudi 20 Juin – Menu Végétarien

Gaspacho\* ts légumes & Pommes o

Omelette emmental et petits légumes & Pommes de terre rissolées\* Cône à la vanille

### Vendredi 21 Juin

Melon

Pilons de poulet fermier & Carottes à la crème\* Cheesecake aux spéculoos\*

Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.