



Pour le mois de Juin 2022, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 30/05/22 au 05/06/22	Charcuterie Nugget's de poulet Haricots verts persillés Emmental Laitage Bio 	Salade fraîcheur Pavé de Lieu aux amandes Pâtes Bio St Môret Compote Bio 	 	Œufs durs sauce Cocktail Paella Végétarienne aux Légumes du Soleil Bio  Fromage « Label » « Fruit » 	La Pizza Napolitaine Rôti de Porc Carottes Fondantes Bio  Fromage à la coupe Crème dessert
Du 06/06/22 au 12/06/22	Lundi de Pentecôte			Nem et salade verte Émincé de Dinde au Curry Riz Cantonais Fromage Fruit Bio 	Céleri Rémoulade Colin à la Provençale Pomme de terre sautées Fromage Bio  Salade de fruits
Du 13/06/22 au 19/06/22	Tomates à l'Italienne Spaghetti Bio à la Bolognaise (emmental rapé) Fromage bio « Fruit » 	Taboulé Alouette au jus Duo de choux Fromage Compote Bio 		Salade verte Poisson pané Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe Liégeois 	Lentilles Bio en salade  Tortilla Aubergines à la Parmesane Fromage à la coupe « Label » Fruit 
Du 20/06/22 au 26/06/22	Feuilleté au fromage Aiguillette de poulet Courgettes sautées  Camembert Petit suisse 	Menu « C'est l'été » Melon Jambon  Tomates cerises et Chips Fromage Crème Glacée		Macédoine Mayonnaise Pané de blé et poivrons confits Bio  Fromage à la coupe Yaourt 	Salade Antillaise Colombo de Poisson  Riz Bio  Fromage « Pastèque » 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"