



	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza aux fromages Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison		 Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées au citron Longe de porc laquée Riz Gouda Glace		Iceberg-tomates-mais Wings de poulet Courgettes sautées Brie Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym Piperade Mimolette Fromage blanc aux framboises	
MERCREDI								
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H. rouges, ..) Petit-suisse Crumble pommes fruits rouges		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boulgour Coulommiers Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Légumes du soleil Chanteneige Yaourt à la vanille		Repas végétarien Salade mimosa Mac & Cheese Saint Nectaire Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichons Hampe de bœuf façon Goulasch Carottes snackées Yaourt au sucre de canne Barre bretonne		Repas végétarien Carottes râpées Lasagne épinard ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits rouges		 Menu des enfants	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

LA FERME BODARD



Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur

AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Libourne primeur



Le produit du mois



Les fruits rouges