





Lundi 25 juin :
Tomate bio et emmental
Pépites de colin pêche durable en tempura*
Pommes boulangères
Purée de fruits bio 

Mardi 26 juin :
Boeuf VBF sauce stroganoff 
Carottes bio
Fromage fondu au choix
Fruit bio 

Mercredi 27 juin :
Melon canari vert
Dorade « pêche durable » sauce matelotte
Riz bio 
Suisses aromatisés



Gouter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait

Menu végétarien
Jeudi 28 juin :
Pané de blé et de tomate
Poêlée méridionale
Mimolette ou tomme noire
Salade de fruits frais

Vendredi 29 juin
Iceberg et croûtons
Dinde label rouge sauce piquante 
Lemoule bio 
Fromage blanc aux fruits bio 

 **Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.**