
















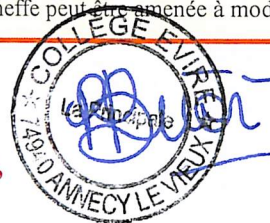


LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Salade composée du jour  ou Déllice du jardin 	Salade portugaise de pois chiches  Soupe froide de tomates au céleri  ou le régal des escargots 	fermé	Carottes râpées au citron  ou Tzatziki façon Evire  ou une pause fraîcheur 
Raviolis végétariens	Pilon de poulet grillé  ou Filet de colin sauce pesto 		Porc pizzaiolo  ou Poisson à la persillade 
Poêlée de légumes 	Semoule <b>bio</b> aux herbes aromatiques  et Légumes du soleil mijotés 		Pommes de terres sautées et Gratin de salsifis à la tomate 
Yaourt fermier sucré ou Emmental râpé	Yaourt <b>bio</b> à la mandarine ou Buchette de chèvre <b>bio</b>		Yaourt fermier sucré Voyage au cœur de nos régions
Crème dessert au chocolat ou Assortiment de fruits de saison	Douceur vanillée  au biscuit croustillant ou Fruit de saison		Compote de fruits ou Assortiment de fruits de saison
Nous tenons à vous informer que la cheffe peut être amenée à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs			

Repas végétarien

\* Plat Fait Maison = La Principale,  
P. BUERLa Gestionnaire,  
P. BERNO 

\*PAIN BIO TOUS LES JOURS

La Cheffe de cuisine  
S. DAVOUS 