

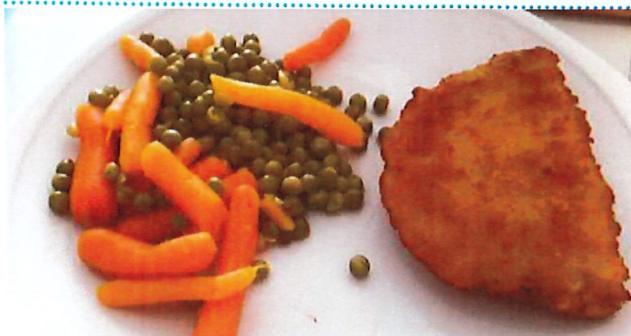
Lundi 5 juin

Fuseau lorrain / Salade de tomate feta
Sauté de porc (HVE) façon Taï, champignons noirs
Poêlée chinoise / Pâtes chinoises
Filet de lieu citronné
Fruit bio / Yaourt bio



Mardi 6 juin

Terrine aux 3 légumes et crudités
Poisson pané sauce crème champignons
Cordon bleu de dinde à la dijonnaise
Petit pois carottes
Saint nectaire AOP
Fruits Bio / Crumble aux fruits



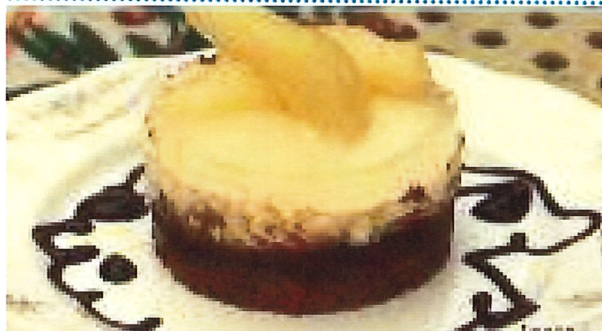
Mercredi 7 juin

Salade composée
Steak haché / frites
Fromage individuel
Fruit bio / Yaourt



Jeudi 8 Juin

Salade de penne à la niçoise
Pintade rôtie ou steak végétarien maison
Gratin grecque (tomate, aubergine, pomme de terre)
Fromage Bio
Fruit bio / Bavarois aux poires



Vendredi 9 juin

Salade de cœur de palmier aux courgettes Bio crémees
Marmite du pêcheur
Coquille Bio
Fromage individuel
Fruit bio / Glace au choix



*** ALLERGENES :**
*Se reporter à l'affiche
début de ligne de self*

