

# Menus du 3 au 7 juin

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
<p>Salade de perles de pâtes </p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Courgettes BIO à l'ail  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à l'aneth  </p> <p>Lentilles à l'indienne du chef </p> <p>Semoule BIO  </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Liégeois à la vanille</p>		<p>Le soleil brille!  Pastèque</p> <p>Salade piémontaise à la mayonnaise </p> <p>Verre de lait</p> <p>Cake aux pêches </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Bolognaise de boeuf sauce tomate </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France