



Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDEDI

LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

LE JOUR DU VÉGÉ

<p>Salade de maïs, soja et tomate</p> <p>Vinagrette à l'ananas</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Betteraves en salade, vinaigrette nature</p>	<p>Melon Charentais</p>	<p>Crèmeux frais aux radis (radis râpés sauce fromage blanc échalote)</p>
<p>Penne à la bolognaise</p>	<p>Poissonnette</p>	<p>Emincé de dinde laqué à la japonnaise (gingembre jus de citron sauce soja)</p>	<p>Pizza de saison</p>	<p>Rôt de bœuf à l'échalote</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Légumes aïoli (carotte chou fleur haricots verts pommes de terre)</p>	<p>Riz vinaigré</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Petits pois</p> <p>Semoule</p>
<p>Purée de pomme</p>	<p>Camembert</p>	<p>Montboissier</p>	<p>Yache qui rit BIO</p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>
<p>GOUTER</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit BIO</p>	<p>Chou Vanille sauce chocolat</p>	<p>Ile flottante</p>
<p>Rocher choco coco</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Production locale</p> <p>Viande racée</p> <p>Spécialité du chef</p>	<p>Produits BIO</p> <p>Label Rouge</p> <p>Viande d'origine Française</p>	<p>Bleu blanc cœur</p> <p>Pêche responsable</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Nouvelles recettes</p> <p>Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p> <p>Indication Géographique Protégée</p>