



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 Vinoligrette à l'ananas</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Betteraves en salade, vinoligrette 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 Julienne de légumes</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Petits pois 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 Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p>Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p>Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p>Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>

