

Produits locaux Produits et mets de saison	Du 26 juin au 2 juillet	Du 3 au 9 juillet
LUNDI	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade de haricots blancs tomates</p> <p>Ravioli pesto mozzarella « locales » sauce tomate</p> <p>Yaourt nature « local »</p> <p>Abricot « local »</p>	<p>Pastèque</p> <p>Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé </p> <p>Bleu douceur des Monts d'Auvergne</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MARDI	<p>Tarte au fromage</p> <p>Escalope de porc grillée aux herbes  (Escalope de dinde aux herbes)</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Saucisson et cornichon</p> <p>Quenelles de brochet « locales »</p> <p>sauce armoricaine</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pêche</p>
MERCREDI	<p> Radis et beurre</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon</p> <p>Gratin de macaroni</p> <p>Fromage de chèvre « local »</p> <p>Compote</p>	<p> Salade verte et cœur de palmier</p> <p>Saucisse grillée aux herbes (Merguez au jus)</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Ile flottante</p>
JEUDI	<p>Salade Suisse</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Duo haricots verts et beurres</p> <p>Flan vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson frais sauce crustacé</p> <p>Epinards béchamel « locale »</p> <p>Fromage</p> <p>Abricot « local »</p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées</p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz créole</p> <p>St Marcellin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>MENU PIQUE NIQUE</u></p> <p></p>

