

# MENUS

SEMAINE DU 6 AU 10 JUIN 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 6 JUIN	FERIE
MARDI 7 JUIN	<p>Salade verte - concombres à la grecque - crudités locales de saison ou</p> <p>Calamars à la romaine et citron et piperade</p> <p>Araignée de porc - poêlée aux herbes</p> <p>Riz pilaf de poireaux - poivrons rôtis et courgettes sautées</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Cerises de Vallan - pommes de Vallan - oranges</p>
MERCREDI 8 JUIN	<p>Salade verte - focaccia</p> <p>Faux filet à la plancha sauce béarnaise - tian de légumes</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - tarte tatin aux pommes de Vallan et sa crème montée</p>
JEUDI 9 JUIN <b>Journée végétarienne</b>	<p>Salade verte - crudités locales de saison - tomates saveur d'antan - melon à l'italienne</p> <hr/> <p>Gnocchis à l'alsacienne</p> <hr/> <p>Alt : côtes de porc fermières de l'Argoa</p> <p>Légumes frais rôtis</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - dessert du jour</p>
VENDREDI 10 JUIN	<p>Salade verte - crudités locales de saison - charcuteries</p> <p>Steak hachés charolais de Bourgogne - frites</p> <p>Marmite du pêcheur - légumes vapeur en aïoli</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - fraises françaises</p>

La Gestionnaire  
Mme FORAISON

RF

Le principal  
M. BOURGOIN