





























# Primaire - Menu du 22 juin au 26 juin


## Déjeuner


	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrée	Concombre vinaigrette bio  	Crepe aux champignons 	Carotte rapée vinaigrette bio  	Betterave au vinaigrette balsamique  
Plat	Dos de colin pane msc  	Galette quinoa provençale   	Paupiette de dinde braisée 	Emince de boeuf 
Garniture	Penne bio beurre  	Piperade 	Blettes à la provençale 	Pdt robe des champs from blc 
Fromage		Tomme grise 	Fromage fondu 	
Dessert	Fromage blanc au sucre 	Abricot f 	Cone vanille 	Flan pistache  

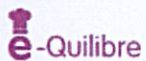
\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*


 Recette BIO


 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)


 Produit MSC


 Vegetarien


 e-Quilibre


 VEGETAUX CRUS

 FÉCULENTS

 VEGETAUX CUITS

 PROTIDES

 PRODUITS LAITIERS

 SUCRE

 TRANS-GOURMET