



Pour le mois de Juin 2019, le Chef et son équipe vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
 Du 03/06/19 au 09/06/19	Salade de tomates au thon Poisson à la Provençale Ebly Mimolette Pastèque	Crêpe au fromage Jambon Duo de Haricots Bio persillés Gouda Compote 	Salade de concombres Blanquette de Veau Riz St Moret Petit suisse	Taboulé Pilons de Poulet rôtis Légumes provençaux confits Vache qui rit Crème Brulée Maison
Du 10/06/19 au 16/06/19	<u>Férialé</u> <u>Lundi de Pentecôte</u>	Céleri Rémoulade Raviolis Napolitaine Fromage râpé Pêche au sirop	Salade verte et Maïs Rôti de Dinde aux champignons Pomme de terre Camembert Yaourt aromatisé	Rosette, beurre et cornichons Pavé de Hoky au Pesto Carottes au beurre Tomme noire Beignet au chocolat
 Du 17/06/19 au 23/06/19	Salade de Piémontaise Cordon Bleu Courgettes à la Béchamel Emmental Bio Fromage Blanc aux fruits 	Salade Antillaise Colombo de Poisson Riz Basmati Tartare Pastèque	Carotte rappée Bœuf à la Provençale Macaronis Chanteneige Flamby	Menu « C'est l'été » Salade Tomates Mozzarella Rôti froid Chips Glace Banane Bio 
 Du 24/06/19 au 30/06/19	Salade de pâtes Omelette au fromage Haricots verts Tomme Blanche Yaourt Bio 	Macédoine Saucisse de Strasbourg Purée à la crème fraîche Brie Melon	Couscous à la Marocaine Kiri Tarte Abricot/Cannelle Maison	Pizza au fromage Poisson pané Petits pois Edam Fraises à la Chantilly

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne Menu susceptibles de changement selon approvisionnement

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

