



Menu du 14 juin au 18 JUIN 2021

Semaine 24

<p>LUNDI</p> <p>SALADE DE GESIERS BOUDIN * * AUX POMMES PUREE FOURME D'AMBERT * COMPOTE BIO</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> * * O ♥</p> <p>Languedoc Lozère Viande Marcel Charrade & Cie</p>
<p>MARDI</p> <p>ŒUF MIMOSAS * PORC AU CARAMEL * * NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES YAOURT NATURE SUCREE * CERISES</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> * * O ♥</p> <p>Maison Delcros Recoules de Berc Languedoc Lozère Viande GAEC L'Esclancide - Pelouse</p>
<p>MERCREDI</p> <p>RADIS ESCALOPE DE DINDE PANEE POLENTA PLATEAU DE FROMAGE * PANIER DE FRUITS</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> * * O ♥</p>
<p>JEUDI</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE * AU FROMAGE HARICOTS VERTS MELON</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> * * O ♥</p> <p>Maison Delcros Recoules de Berc</p>
<p>VENDREDI</p> <p>QUICHE CALAMAR A LA ROMAINE CAROTTES A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> * * O ♥</p>



La farine **BIO** utilisée pour la confection du pain « la Méjanette » est issue du Moulin de la Borie sur le Causse Méjean.

La Gestionnaire
V. AMBERT

Le Principal
C. BARRAL