



Menu du 21 juin au 25 juin 2021

Semaine 25

<p>LUNDI</p> <p>SALADE DE TOMATES CHIPOLATAS*★ TRUFFADE FRUIT AU SIROP</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>Languedoc Lozère Viande Marcel Charrade & Cie</p>
<p>MARDI</p> <p>HARICOTS VERTS EN SALADE LANGUE DE BŒUF *★ COQUILLETES FROMAGE BLANC★ ABRICOTS</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>Bousquet viande Marcel Charrade & Cie</p>
<p>MERCREDI</p> <p>BETTERAVE ROUGE HACHIS PARMENTIER*★ PLATEAU DE FROMAGE★ PANIER DE FRUITS</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>Languedoc Lozère Viande</p>
<p>JEUDI</p> <p>CAROTTES RAPEE EMINCEE DE DINDE*★ CHAMPIGNONS JARDINIÈRE LEGUME PLATEAU DE FROMAGE★ CREME GLACEE</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>Aveyron foie gras</p>
<p>VENDREDI</p> <p>PATEE EN CROUTE*★ LIEU NOIR MEUNIÈRE MSC RIZ YAOURT NATURE SUCRE★ PASTÈQUE</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>Languedoc Lozère Viande GAEC Martin Grandrieu</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