



## Menu du 20 juin au 24 juin 2022

### Semaine 25

<p><b>LUNDI</b></p> <p>SALADE <b>BIO</b> &amp; GESIERS JAMBON BRAISE* PATES AU JUS CANTAL <b>AOP</b> COMPOTE</p>	<p><i>Fournisseurs &amp; Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>MELI BIO - FONTANS/PAYS BASQUE AVEYRON FOIE GRAS</p> <p>MARCEL CHARRADE &amp; CIE</p>
<p><b>MARDI</b></p> <p>TABOULE ESCALOPE DE DINDE* CAROTTES <b>BIO</b> A LA CREME PETIT FILOU FRUIT DE SAISON</p>	<p><i>Fournisseurs &amp; Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>AVEYRON FOIE GRAS LES JARDINS DE COCAGNE</p>
<p><b>MERCREDI</b></p> <p>SALADE COMPOSEE HACHIS PARMENTIER* PLATEAU FROMAGE PANIER DE FRUITS</p>	<p><i>Fournisseurs &amp; Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>BOUSQUET VIANDE DIVERS FOURNISSEURS AGRILocal</p>
<p><b>JEUDI</b></p> <p>POMMES DE TERRE <b>BIO</b> EN SALADE OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE MELON</p>	<p><i>Fournisseurs &amp; Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>JULIEN DELAGNE - AU CHAMP DES COURSES GUILLAUME DELCROS - RECOULES DE BERC</p>
<p><b>VENDREDI</b></p> <p>QUICHE LORRAINE CALAMARS A LA ROMAINE PETITS POIS COUPETADE A LA CREME ANGLAISE MAISON (Oeufs)</p>	<p><i>Fournisseurs &amp; Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GUILLAUME DELCROS - RECOULES DE BERC</p>



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

