

















REPAS DORLOTTE JUIN 2022

- 18 MOIS

<p>LUNDI 06 JUIN</p> <p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>LUNDI 13 JUIN</p> <p style="text-align: center;">REPAS BIO</p>  <p>Tomates *** Sauté de porc Courgettes / pommes de terre Brie de Meaux  Compote de pêches</p>	<p>LUNDI 20 JUIN</p> <p style="text-align: center;">REPAS BIO</p>  <p>Pousses de bambou Sauté de dinde Salsifis/ pommes de terre Tome blanche Kiwi**</p>	<p>LUNDI 27 JUIN</p>  <p>Pamplemousse***BIO Pilons de poulet Brocolis / pommes de terre Emmental Pêche***</p>
<p>MARDI 07 JUIN</p> <p>Concombre*** Fricadelle Chou-fleur / pomme de terre Petit suisse Nectarine***</p>	<p>MARDI 14 JUIN</p> <p>Batavia*** Poulet rôti Carottes*** / pommes de terre Yaourt nature Banane***BIO </p>	<p>MARDI 21 JUIN</p> <p>Melon*** Egrené de bœuf Légumes / pommes de terre Munster Pêche*** </p>	<p>MARDI 28 JUIN</p> <p>Taboulé Steak haché Haricots verts / pommes de terre Yaourt nature Clafoutis aux cerises***</p>
<p>MERCREDI 08 JUIN</p> <p>Cœurs d'artichauts Sauté de veau Carottes***/ pommes de terre  St-nectaire laitier  Crème vanille</p>	<p>MERCREDI 15 JUIN</p> <p>Salade marco Galopin de veau Brocolis / pommes de terre Fourme d'Ambert  Cerises***</p>	<p>MERCREDI 22 JUIN</p> <p>Mélange de salade*** Morue à la lyonnaise Poivrons / pommes de terre St-paulin Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 29 JUIN</p> <p>Avocat*** Rôti de porc Courgettes / pommes de terre Tome grise Fraises***</p>
<p>JEUDI 09 JUIN</p> <p style="text-align: center;">REPAS BIO</p>  <p>Céleri rémoulade*** Sauté de bœuf Printanière de légumes / pommes de terre Yaourt vanille Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 16 JUIN</p> <p>Haricots verts Lamelles de kebab Choux de Bruxelles / pommes de terre Fromage blanc Gâteaux secs</p>	<p>JEUDI 23 JUIN</p> <p>Chou blanc*** Epaule d'agneau Courgettes / pommes de terre Reblochon  Glace</p>	<p>JEUDI 30 JUIN</p> <p style="text-align: center;">INNOVANT</p> <p>Sardine / citron Parmentier carottes/pdt/courgettes*** Fromage blanc Melon***</p>
<p>VENDREDI 10 JUIN</p> <p>Radis*** Poisson pané Salsifis / pommes de terre Bleu d'Auvergne  Fraises***</p>	<p>VENDREDI 17 JUIN</p> <p>Cocos blancs en vinaigrette Filet de lieu jaune Côte de blettes / pommes de terre Camembert Melon***</p>	<p>VENDREDI 24 JUIN</p>  <p>Quinoa en salade BIO Filet de perche Carottes***/ petits pois Petit suisse Pastèque***</p>	<p>VENDREDI 01 JUILLET</p>  <p style="text-align: center;">REPAS BIO</p> <p>Concombre*** Cubes de saumon Choux de Bruxelles / pommes de terre Bleu d'Auvergne Abricot*** </p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP: Appellation d'origine protégée

 certifié agriculture biologique

menu innovant équilibre
alimentaire respecté

BIO

*** Légumes et fruits frais de saison