
















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 Riz 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 Tome blanche Kiwi** </p>	<p>LUNDI 27 JUIN</p> <p>Pamplemousse***BIO  Pilons de poulet Tagliatelles Emmental Pêche***</p>
<p>MARDI 07 JUIN</p> <p style="text-align: center;">INNOVANT</p> <p>Concombre*** Chou-fleur Pommes de terre Petit suisse Nectarine***</p>	<p>MARDI 14 JUIN</p> <p>Batavia*** Poulet rôti Carottes*** Yaourt nature Banane***BIO </p>	<p>MARDI 21 JUIN</p> <p style="text-align: center;">INNOVANT</p> <p>Melon*** Lasagnes de légumes*** Munster  Pêche***</p>	<p>MARDI 28 JUIN</p> <p>Taboulé Steak haché Haricots verts Yaourt nature Clafoutis aux cerises***</p>
<p>MERCREDI 08 JUIN</p> <p>Cœur d'artichauts Sauté de veau Petits pois BIO  St-nectaire laitier  Crème vanille</p>	<p>MERCREDI 15 JUIN</p> <p>Salade marco Galopin de veau Brocolis Fourme d'Ambert  Cerises***</p>	<p>MERCREDI 22 JUIN</p> <p>Mélange de salade*** Morue à la lyonnaise Pommes de terre St-paulin Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 29 JUIN</p> <p>Avocat*** Rôti de porc Lentilles 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 Yaourt vanille Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 16 JUIN</p> <p style="text-align: center;">INNOVANT</p> <p>Haricots verts Mélange haricots rouges et blancs*** Fromage blanc Fruit***</p>	<p>JEUDI 23 JUIN</p> <p>Chou blanc*** Epaule d'agneau Haricots rouges 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*** / beurre Poisson pané Lentilles Bleu d'Auvergne  Fraises***</p>	<p>VENDREDI 17 JUIN</p> <p>Cocos blancs en vinaigrette Filet de lieu jaune Côtes de blettes 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 Purée 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