

# Menus du 17 juin au 5 juillet 2019

Dicton du mois de juillet :  
"Souvent juillet orageux, annonce hiver rigoureux"

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<b>Sauté de bœuf</b> Pâtes + râpé Tartare Compote	Salade de blé Sauce Knack Purée de légumes Fruit de saison		Melon Haut de cuisse de poulet Riz façon paëlla Petit suisse sucré	Omelette au fromage Ratatouille Gouda Crème au caramel



## REPAS AMÉRICAIN

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Salade de pâtes Rôti de porc Petits pois / Carottes Yaourt artisanal	Surimi mayonnaise Aiguillettes de poulet au paprika Courgettes aux herbes Flan à la vanille		Salade de tomates au maïs Cheeseburger Potatoes Donut's	Calamars sauce américaine Riz Edam Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 1er juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux champignons Purée de pommes de terre Fruit de saison	Cordon bleu Poêlée de légumes Emmental Liégeois au chocolat		Friand au fromage Filet de poisson Courgettes à la crème	Pastèque Chipolatas Lentilles Tarte aux pommes

