

13 Juin

	Vendredi 12/06	Samedi	Dimanche
Lundi 08/06	Vendredi 11/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06
RADIS LAIT (LACTOSE)	CONCOMBRE VINAIGRETTE MOUTARDE	ASPERGES LAIT (LACTOSE), MOUTARDE	GRATIN DE POMME DE TERRE AU REBLOCHON (pommes de terre local (Creuse)) LAIT (LACTOSE)
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE MOUTARDE	SALADE EMMENTAL /MIMOLETTE/NOIX FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE GLUTEN, POISSON	SALADE VERTTE (local creuse) MOUTARDE
CHIPOLATAS (boucherie Baraille)	ROSBEEF Ferme des Kateries Duni Le Palestel	RIZ LAIT (LACTOSE)	FRAISIER (farine gâchée Québécoise, œuf ferme art. ou ciel si léger la Québécois) GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
MACARONIS GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	SAINT NECTAIRE LAIT (LACTOSE)	SAINTE PAULINE LAIT (LACTOSE)	CAMEMBERT PORTION LAIT (LACTOSE)
TOME DE PAYS (local Creuse) LAIT (LACTOSE)	GLACE BATONNET LAIT (LACTOSE)	COMPOTE DE POMME	PETITS SUISSE AROMATISES LAIT (LACTOSE)
ANANAS			

Label Rouge Agriculture Biologique Appellation d'origine protégée Ecobel, pêche durable Agriculture Biologique Indication géographique protégée

Menu susceptible de changer en raison des aléas de livraison

Bœuf et veau élevé et abattu en FRANCE

Volaille élevée et abattue en FRANCE

Viande de porc élevé et abattu en FRANCE

Nos plats sont fait maison sauf, ceux marqués d'une *

