


















Semaine du 27 mai au 2 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade anglaise  Croisillon à l'emmental Salade Bio Lyonnaise 	Salade corinne  Melon jaune Bio  Salade niçoise 			
Volaille pôchée sauce suprême  Stick de colin citron 	Merguez Saumonette à la bordelaise 			
Riz Bio  Haricots verts Bio 	Semoule Bio  Aubergines al pesto 			
 Yaourt nature Bio local  Yaourt aromatisé	 Yaourt nature Bio local  Yaourt aromatisé			
 Plateau de fromages * 	 Plateau de fromages * 			
Douceur lactée pomme Tatin  Compote pomme coing bio local  Corbeille de fruits Bio  Tarte au citron 				

-  Fait maison
-  Produits locaux circuit court
-  Produits locaux Auvergne Rhône-Alpes
-  Viande origine France
-  MSC pêche contrôlée
-  Agricole biologique
-  Fromage AOP
-  Bœuf race à viande
-  Produits bio et locaux
-  Volaille Label rouge
-  Plat végétarien

* Composé à 50% de Bio, AOC, IGP et AOP parmi : St Nectaire, Tomme de pays, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Cantal jeune, Emmental, St Paulin, Comté et Camembert.