

## Lundi 11 juin 2018

Quartet des lacs et des mers :  
Perche et sandre VS sole et thon (UE)  
Crème d'oseille, persil, ciboulette et coriandre  
Riz basmati au laurier du jardin bio  
Mariage de carottes et choux  
Panier gourmet du maraîcher  
Farandole de melons de Cavaillon



## Mardi 12 juin 2018

Cuisses et hauts de cuisse de poulet fermier label rouge (Ancenis) rôtis  
Boulgour bio  
Haricots frais du marché  
Panier gourmet du maraîcher  
Yaourt des Alpes aux framboises



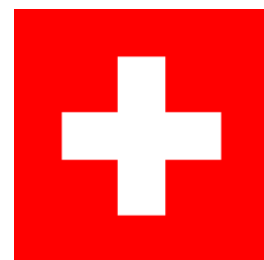
## Jeudi 14 juin 2018

Emincé de bœuf Angus (Irlande) coupé maison  
Sauce légère des forêts  
Coquillettes et leur larme d'huile d'argan  
Fricassée de courgettes bio  
Panier gourmet du maraîcher  
Glaces sorbettine aux fruits



## Vendredi 15 juin 2018

Gnocchis suisses en habit de trois cantons à choix:  
Tessin et son mascarpone gorgonzola et tomates fraîches  
Fribourg et son gruyère des alpages et moutarde de Bénichon  
Thurgovie et son emmental aux herbes de montagne  
Panier gourmet du maraîcher  
Fruit de saison



*Nous ne travaillons qu'avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.*

*Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.*

*Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte.*