# MENUS DU 2 AU 6 JUIN

## LUNDI

Carottes râpées BIO

Classique : Raviolis au saumon, sauce tomate

Végétarien : Raviolis au fromage

P'tit Cottentin nature

Compote pomme/abricot

## MARDI

Radis nature, beurre

Classique : Escalope viennoise

Végétarien : Pavé fromager

Pommes paillasson

Fromage fondu « le carré »

Flan vanille

## JEUDI

Salade de pommes de terre

Classique : Calamars à la romaine

Végétarien : Quenelles aux olives

Petits pois au jus

Yaourt de la ferme du Chambon

Cake au daim du chef

## VENDREDI

Tomates fraîches BIO en rondelles

Chili sin carne

Riz BIO

Tomme blanche

Fruit de saison

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)