







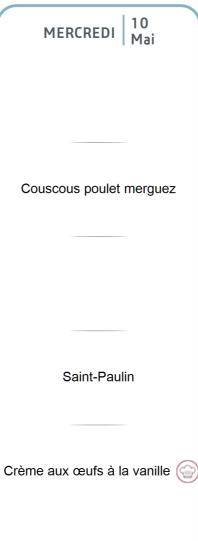


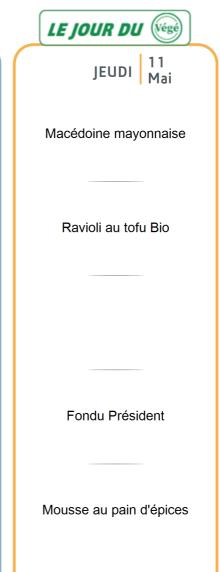


ville lambesc



















responsabl

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



LUNDI Tomate et maïs Echine rôtie au thym Semoule Bio Plat BIO Ratatouille Fraidou Mousse chocolat au lait

MARDI 16 Mai Salade verte Bio Spaghetti Bio à la bolognaise spaghetti bio Yaourt vanille Bio Plat BIO Fruits de saison Bio

MERCREDI Saucisse fumée Lentilles Bûchette mi-chèvre Eclair au café

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

























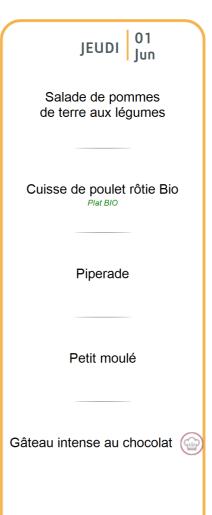
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

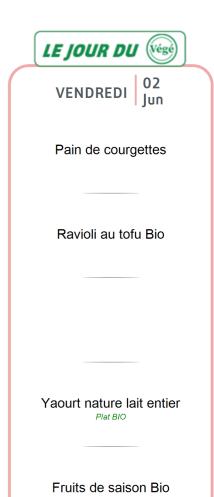












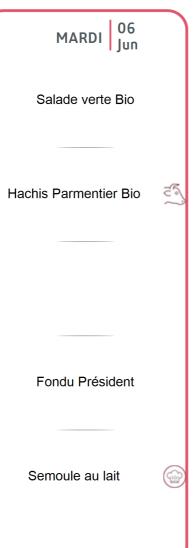


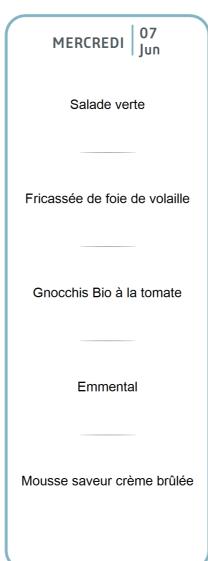


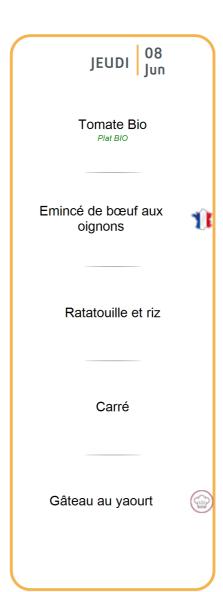
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

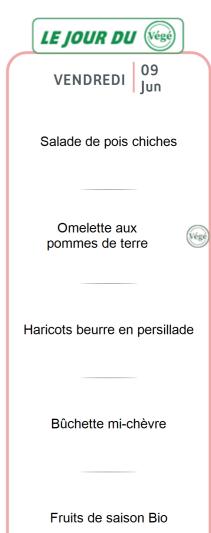


LUNDI 05 Pâté de foie Colin sauce condiment vierge Courgettes et penne Mimolette Fruits de saison Bio























LUNDI Jun

Concombre Bio
Plat BIO

Torsade et émincé
de volaille sauce normande

Compote pommes Bio

Saint-Paulin

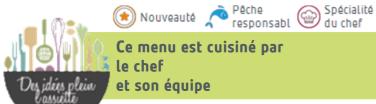
MARDI 13 Lentilles crémeux poivron Echine de porc confit Aubergines Bio au pesto Plat Rio Fraidou

Fruits de saison Bio

MERCREDI Jun Sauté de bœuf Bio à la provençale Tagliatelle Brie Entremets au caramel

LE JOUR DU (Végé) JEUDI 15 Betterave à la vinaigrette Gnocchis sauce cheddar Tomme blanche Mousse au cacao

VENDREDI Carottes Bio râpées Plat Bio Pavé de colin Epinards à la béchamel Yaourt nature lait entier Cake à l'orange







LUNDI 19

Poireaux vinaigrette

Ravioli au tofu tomaté

Fromage blanc Bio

Fruits de saison Bio

MARDI 20 Jun

Taboulé

Sauté de veau au curry Bio

Courgettes saveur du jardin

Carré

Compotée de pommes meringuée

MERCREDI | 21

Paëlla poulet

Pont l'Evêque

Bâtonnet glace vanille

Spécialité du c JEUDI 22

Salade verte Bio

Filet de colin meunière

Haricots beurre en persillade

Mimolette

Clafoutis abricots

VENDREDI 23

Tomate Bio ciboulette

Cuisse de poulet rôtie Bio

Blé pilaf

Emmental

Liegeois chocolat Bio

Produits Poisson App. Pêche locaux Prisson Origine Pr

0

ville lambesc foyer



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LUNDI 26

Radis beurre

Saucisse de Francfort volaille

Purée de pommes de terre

Fromage blanc à la confiture de fraises

Fruits de saison Bio

LE JOUR DU Végé

MARDI 27

Pizza au fromage

Salade californienne

Petit moulé noix

Glaces 6 ref

MERCREDI | 28

Topping bar à salade

Cordon bleu

Chipolatas aux herbes

Merguez

Gratin dauphinois

Gouda Bio

Salade de fruits Bio

LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF

JEUDI | 29

Coleslaw Bio

Jambon grillé

Taboulé Bio

P'tit Louis

Churros

VENDREDI 30 Jun

Tomate Bio mozzarella

Penne Bio au saumon

Saint-Paulin

Pomme Tatin moelleuse compote pomme, préparation à la pomme tatin,

ville lambesc foyer



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Spécialité du chef



03 Iul LUNDI Carottes Bio râpées Plat Bio Calamars à la romaine Ratatouille Bio Plat BIO Tomme blanche

Flan à la noix de coco et pêches

MARDI 04 Concombre Bio Plat BIO Blanquette de veau Bio Polenta au beurre Fraidou Corbeille de fruits Bio Plat BIO

MERCREDI Tajine de poulet citrons confits Semoule Bio Plat BIO Fromage fouetté au sel de Guérande Pomme caramélisée

06 Iul JEUDI Macaroni à la carbonara épaule, macaroni, crème, emmental, lardon, oeuf, Salade verte Bio Plat BIO 0 Tomme de Provence Corbeille de fruits

VENDREDI Iul Tomate Bio vinaigrette basilic Plat BIO Merguez et chipolatas **Potatoes** Glace rocket Glaces 6 ref





Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

