







	du 24 au 28 juin	du 01 au 05 juillet		
<b>LUNDI</b>	Betterave en salade bio Friand fromage Haricots verts bio Fromage et fruits de saison	salade de tomate/ mozza Roti de veau bio /sce champignons pâtes au beurre bio Péchalou vanille		<b>vacances d'été</b>
<b>MARDI</b>	Melon Dos de merlu aux poivrons Semoule bio crème chocolat	Taboulé escalope de dinde sauce crème Carottes sautées bio Fromage/fruit bio		<b>vacances d'été</b>
<b>JEUDI</b>	Salade verte emmental/mimolette Lasagnes bio Compote bio	salade verte hamburger(steak bio) Frites bio Sunday		<b>vacances d'été</b>
<b>VEND.</b>	Salade de riz Merguez Ratatouille Maison bio Liegois Café/chocolat	<b><u>Menu Non défini</u></b>		<b>vacances d'été</b>

## Provenances

<b>Légumes Bio et Local</b>	La légumerie de Bergerac/Natifruits
Volailles Fraîches local	Blason d'Or - Bergerac
Laitages et fromages	Lodifrais - Bergerac
Pain	Boulangerie Bramerie - Lamonzie-Saint-Martin
Fruits	Natifruits - Bergerac
<b>Bœuf et veau Bio et Local</b>	Nature Viande à Bergerac/H3B ET Rudy Lamonzie st martin
<b>Marée frais</b>	poisson frais suivant arrivage
<b>Menu vegetarien en rouge</b>	

**Liste Allergènes possibles**  
 gluten/crustacé/œuf/arachides  
 poisson/soja/laitlactose/fruit à  
 coques/céleri/moutarde:  
 graine de césame/sulfites/  
 lupin/molusques