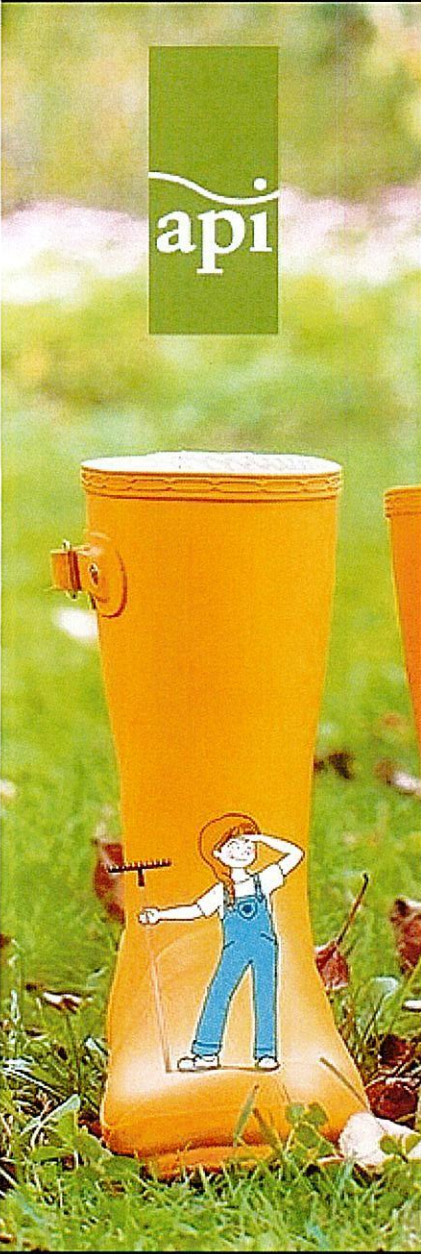
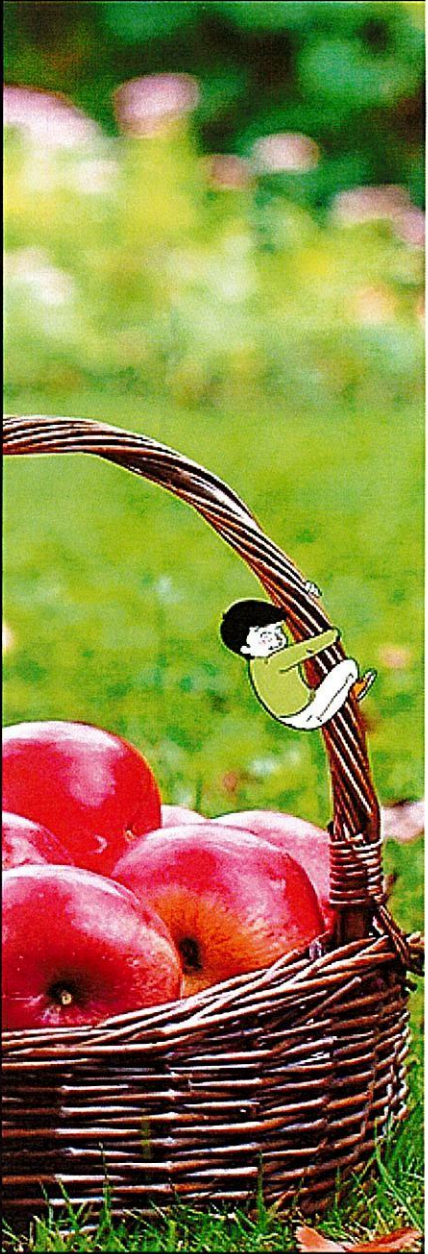
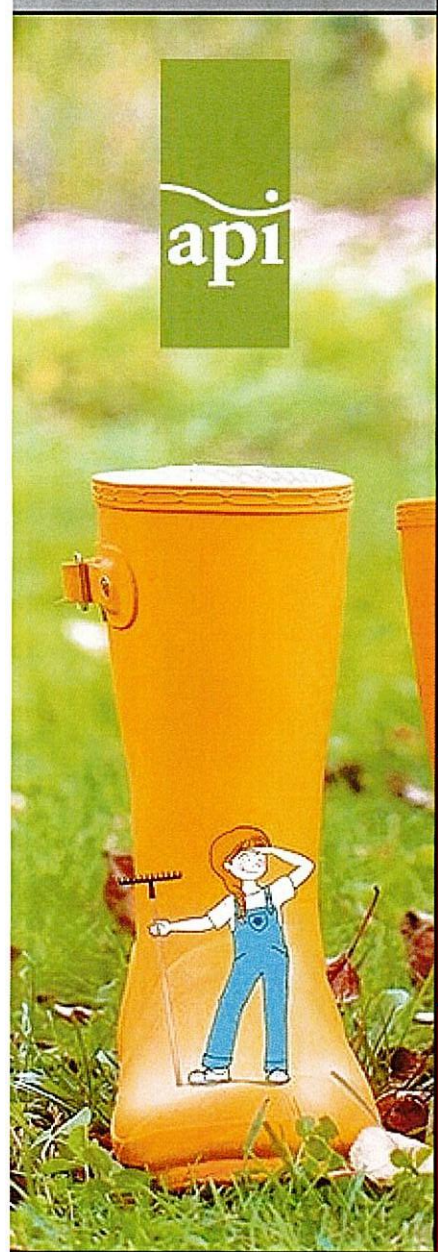
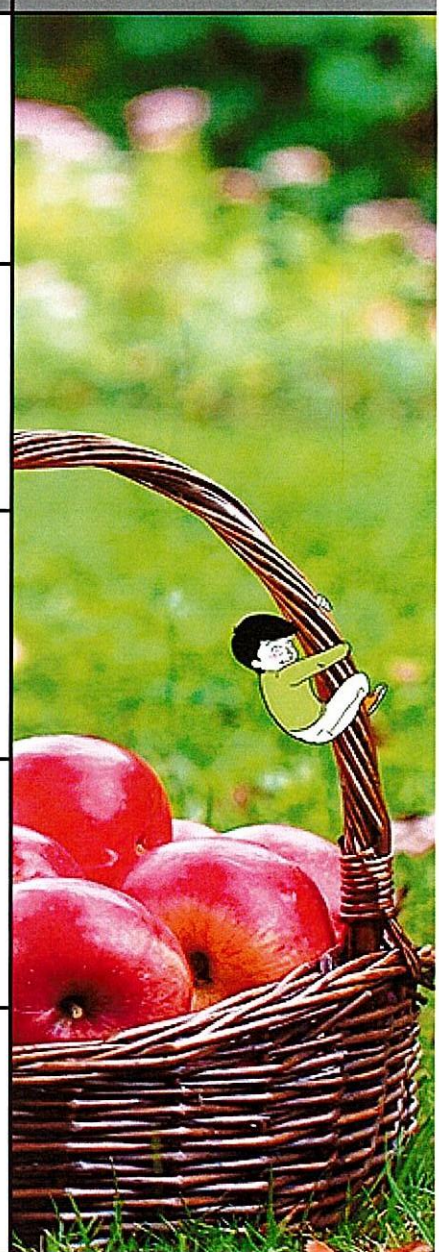


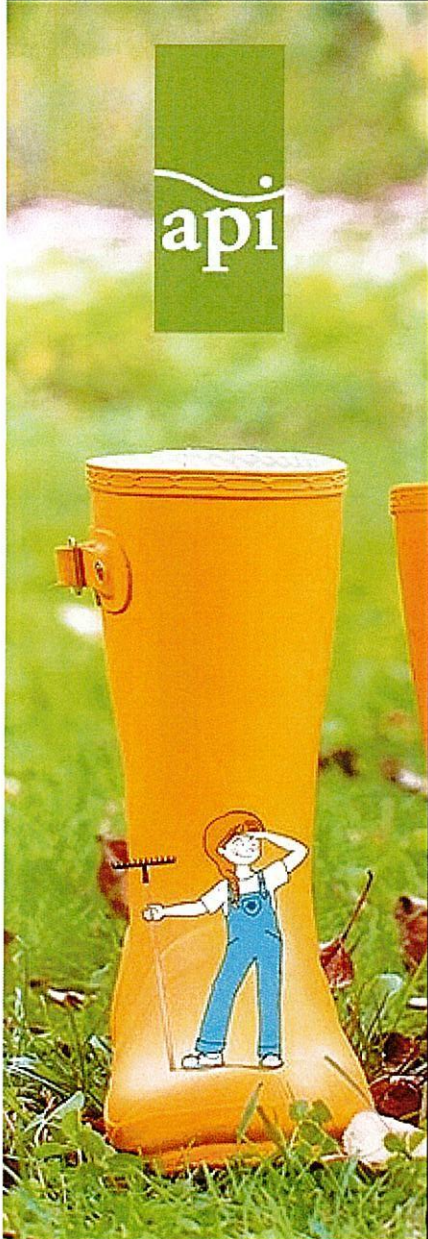
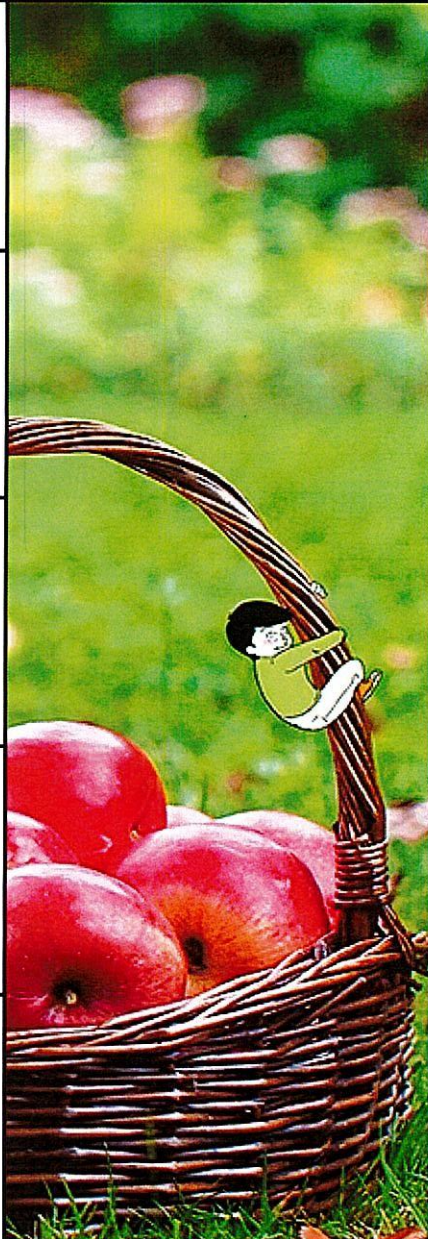
T8+ INCHEVILLE
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

		Menu	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara Fusilli Bio - , emmental râpé Pont l'Evêque AOP Gaufre nappée cacao	
	Mardi	Melon Pané fromager Purée de pommes de terre et carottes Fromage tartare Compote pomme Bio	
	Mercredi		
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette /Sauté de poulet - Sauce basquaise Semoule Bio Carré de Ligueil Abricot	
	Vendredi	Radis rose - Sauce bulgare Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème curry Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur Saint Paulin Crème dessert à la vanille	

T8+ INCHEVILLE
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu	
	Lundi	Melon Gratin de penne Bio sauce camembert et thym Petit beurre Ananas au sirop	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Nuggets de volaille pané  Chou fleur - Sauce provençale Tomme noire (portion) Yaourt vanille Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Pastèque /Rôti de dinde  Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Sauce façon remoulade Suisse fruité Gâteau du chef au yaourt 	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Sauce provençale Riz Bio Pilaf  Gouda Bio Nectarine blanche	

T8+ INCHEVILLE
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

		Menu	
	Lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival ^{Bio} - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre Mélange de petits pois et carottes Mimolette Flan nappé caramel	
	Mardi	Rosette /Carottes râpées - Vinaigrette /Galette quinoa provençale - , mayonnaise Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Vache qui rit Banane Bio ^{Bio}	
	Mercredi		
	Jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise Croque monsieur au jambon Haricots verts Bio à l'ail ^{Bio} Cantal AOP  Pêche	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Cheeseburger - , ketchup Frites au four Coulommiers Yaourt aromatisé	