



LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN	MERCREDI 07 JUIN	JEUDI 08 JUIN	VENDREDI 09 JUIN
Salade de pâtes à la provençale	Quiche au fromage	Friand	Concombres à la crème	Macédoine de légumes
Pavé de poisson à la bordelaise	Pané de blé emmental	Poulet basquaise	Carbonade flamande	Rôti de dinde
Haricots verts	Poêlée méridionale	Riz	Pommes vapeur	Boulgour
Saint-Paulin BIO	Fromage	Leerdammer	Emmental	Brie à la coupe
Cerises	Beignet au chocolat	Compote	Yaourt BIO	Nectarine
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
Salade de pommes de terre	Radis beurre	Tomates mozzarella	Rillettes de poulet	Salade cœur de blé
Dos de colin au beurre blanc	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de bœuf	Boulettes d'agneau sauce tomate	Cordon bleu
Flan de courgettes		Pommes de terre grenaille	Poêlée villageoise	Poêlée lyonnaise
Vache qui rit	Liégeois	Mimolette	Tartare ail et fines herbes	Bonbel
Prunes		Fromage blanc	Abricots	Cocktail de fruits au sirop
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
Piémontaise	Carottes râpées	Quiche aux légumes	Melon	Duo de crudités
Pépites de poisson meunière	Steak végétal	Saucisse au couteau	Sauté de dinde	Hachis parmentier
Carottes Vichy	Röstis de pommes de terre	Haricots verts	Mélange de légumes oubliés	Salade verte
Croc'lait BIO	Petit Louis	Edam	Tomme	Chèvre à la coupe
Mousse au chocolat	Yaourt BIO	Flan parisien	Petit suisse	Prunes
LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Pizza	Taboulé oriental	Œufs durs mayonnaise	Pastèque	Salade de lentilles corail
Poisson pané	Croq' végétal	Rôti de porc charcutière	Sauté de veau	Knacks de volaille
Ratatouille	Pommes noisette	Spaghettis	Blé	Poêlée paysanne
Yaourt	Fromage	Rondelé BIO	Kiri BIO	Camembert
	Yaourt au citron	Abricots	Paris Brest	Fromage blanc et biscuit

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

Fait maison

Produits locaux

BIO Produits biologiques

