

Menus du 15 au 19 juin

Légende :

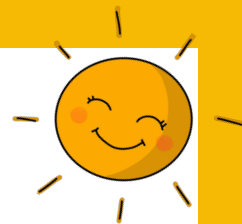


Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin	
<p>Pâté de volaille Betteraves BIO et vinaigrette</p>	<p>Tarte au fromage Salade de perles à la ciboulette</p>	<p>Tomates au basilic Salade verte, feta et vinaigrette</p>	<p>Barbecue party !</p> <p>Bacon et cornichon Melon jaune</p> <p>Chipolata grillée LR</p> <p>Salade de riz BIO, tomates, maïs Vinaigrette à l'aneth</p> <p>Verre de lait Fromage frais à tartiner</p> <p>Gâteau des îles du chef </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe jambon Radis et beurre</p>	
<p>Raviolis de légumes</p>	<p>Omelette fraîche nature Sauce méditerranéenne</p>	<p>Steak haché Ketchup</p>		<p>Bacon et cornichon Melon jaune</p>	<p>Poisson de la criée du jour Sauce au citron</p>
<p>Bûchette lait mélange Suisse sucré</p>	<p>Purée de patate douce Brocolis à la crème</p>	<p>Pommes de terre rissolées Blettes à la tomate</p>		<p>Chipolata grillée LR</p>	<p>Mini penne Petits pois BIO au jus</p>
<p>Liégeois vanille Compote de pomme</p>	<p>Tomme grise Fromage blanc sucré</p>	<p>Gouda BIO Yaourt aromatisé</p>		<p>Salade de riz BIO, tomates, maïs Vinaigrette à l'aneth</p>	<p>Fromage de chèvre frais Suisse fruité</p>
	<p>Crème dessert caramel Fruit de saison</p>	<p>Muffin Fruit de saison</p>		<p>Verre de lait Fromage frais à tartiner</p>	<p>Fruit de saison Mousse au chocolat</p>

Ce midi, c'est :
Barbecue Party !



LE JEUDI
18/06



Bacon et cornichon
Melon jaune

Chipolata grillée LR
Vinaigrette à l'aneth

Salade de riz BIO, tomates, maïs

Verre de lait
Fromage frais à tartiner

Gâteau des îles du chef
Fruit de saison



Menus du 22 au 26 juin

Légende :



Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Rosette et cornichon Lentilles BIO à l'échalote 	Nems de légumes Betteraves BIO à la framboise 	Jambon blanc LR et beurre Chou fleur CE2 façon cocktail 	Pastèque Salade verte, noix et vinaigrette 	Surimi et mayonnaise Oeuf dur et mayonnaise
Sauté de porc régional Sauce à l'ancienne 	Pilons de poulet Sauce au jus 	Tomate farcie	Lasagnes de légumes 	Pavé de merlu MSC Sauce au thym
Purée de patate douce Haricots beurre persillés 	Potatoes Carottes vapeur	Riz BIO créole 		Boulgour BIO Gratin de courgettes
Coulommiers Lait chocolaté	Saint Nectaire AOP Fromage blanc sucré	Rouy Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Saint Paulin Crème anglaise	Suisse fruité Bleu d'Auvergne
Fruit de saison Crème dessert vanille	Fondant au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille caramel	Fruit de saison Brownie du chef	Fruit de saison Poire au sirop

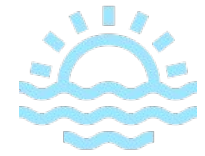
Menus du 29 juin au 3 juillet

Légende :



Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<p>Salami et beurre Salade de pommes de terre au persil </p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pépinettes Brocolis BIO à la crème </p> <p>Emmental BIO Suisse fruité</p> <p>Flan chocolat Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnet de mozzarella Macédoine de légumes façon cocktail </p> <p>Dos de colin MSC Sauce tex mex </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Fromage de chèvre frais Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe sucré Salade de fruits</p>	<p>Melon Friand viande</p> <p>Merguez grillée Sauce façon tajine </p> <p>Semoule BIO et légumes couscous </p> <p>Cantal AOP Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Compote pomme BIO abricot </p>	<p>Avocat et mayonnaise Concombres à l'aneth </p> <p>Gratin de pâtes au cheddar Ratatouille </p> <p>Carré de l'Est Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Fruit de saison Clafoutis aux cerises du chef </p>	<p>C'EST LES VACANCES !</p> <p>Radis et beurre Tomates cerises</p> <p>Sandwich jambon emmental </p> <p>Chips </p> <p>Fromage Lait fraise</p> <p>Cookie au chocolat Compote pomme BIO </p>

Ce midi, on fête : Les vacances



api

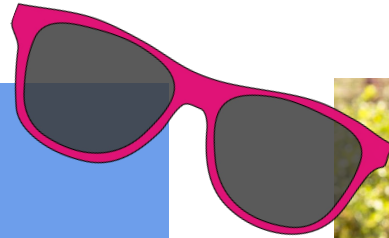
Radis et beurre
Tomates cerises

Sandwich jambon emmental

Chips

Fromage
Lait fraise

Cookie au chocolat
Compote pomme BIO



LE VENDREDI
03/07