













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

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques