



LUNDI 03 JUN	MARDI 04 JUN	JEUDI 06 JUN	VENDREDI 07 JUN
Taboulé	Pastèque	Colslaw	Concombres à la crème
Nuggets de poisson sauce béarnaise	Paré de blé épinarde	Saucisse fumée	Farfalles à la bollognaise
Poêlée de légumes	Poêlée campagnarde	Lentilles	Emmental
Coulommiers	Camembert	Chèvre à la coupe	Fromage blanc aux fruits
Yaourt aromatisé	Crème dessert	Semoule au lait	
LUNDI 10 JUN	MARDI 11 JUN	JEUDI 13 JUN	VENDREDI 14 JUN
Salade de lentilles	Melon au jambon	Pennes au pesto	Pâte de campagne
Médailillon de merlu sauce crustacés	Lasagnes végétales	Viennoise de volaille	Croque monsieur
Purée de carottes	Lasagnes végétales	Haricots verts	Poêlée méridionale
Saint-Paulin	Mini rostelet	Tomme	Chanteneige
Pêche	Murfin aux pépites de chocolat	Liégeois au chocolat	Petit suisse aux fruits
LUNDI 17 JUN	MARDI 18 JUN	JEUDI 20 JUN	VENDREDI 21 JUN
Salade cœur de blé	Tomates mozzarella	Macedoine de légumes	Pizza
Poisson pané	Croque végétal au fromage	Rôti de porc	Boulettes de bœuf
Ratatouille	Boulgour	Rôstis de légumes	Petits pois carottes
Fromage	Edam	Samos	Tartare ail et fines herbes
Prunes	Kiwi	Yaourt nature	Belget aux pommes
LUNDI 24 JUN	MARDI 25 JUN	JEUDI 27 JUN	VENDREDI 28 JUN
Piémontaise	Crêpes aux champignons	Radis beurre	Charcuterie
Moules	Saucisses végétales	Sauté de volaille	Knacks de volaille
Flan de légumes	Choux-fleurs en béchamel	Riz pilaf	Coquillettes
Fromage	Kiri	Cantal	Brle à la coupe
Fruits au sirop	Abricots	Mousse au chocolat	Compote et biscuit
LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Salade de haricots verts	Melon au jambon	Nems	
Beignet de calamars sauce béarnaise	Omelette	Boulettes d'agneau	PIQUE-NIQUE
Poêlée mélange du soleil	Poêlée gala	Haricots verts	
Fromage	Emmental	Fromage	
Yaourt à la fraise	Millifeuille	Fromage blanc	

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

Fait maison

Produits locaux

BIO Produits biologiques