



LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
Piémontaise 	Melon	Salade d'haricots verts 	Crème de foie
Emincé de poulet 	Chili végétarien 	Cordon bleu	Steak haché 
Chou-fleur à la béchamel 	Riz	Pâtes	Poêlée campagnarde 
Babybel	Saint-Nectaire	Fin de stock	Tomme noire
Prunes	Fromage blanc avec coulis aux fruits	Pomme	Abricots
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
FERIE	Friand	Macédoine de légumes 	Chou blanc à la vinaigrette 
	Lasagnes végétariennes 	Côte de porc charcutière 	Jambon grillé 
	Salade verte	Champignons de Paris et riz 	Rösti de pommes de terre
	Vache qui rit BIO	Tomme blanche	Fin de stock
	Banane	Tarte Normande	Pastèque
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
Céleri rémoulade 	Crêpes à l'emmental	Pastèque	Betteraves 
Nuggets de poisson	Croque végétarien	Tomates farcies	Boulettes d'agneau 
Courgettes sautées BIO 	Ratatouille	Riz	Tajine de légumes
Boursin	Carré frais	Edam BIO	Tartare nature
Petits suisses BIO	Mousse au chocolat	Beignet à la framboise	Petits suisses BIO
LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
Salade de riz BIO 	Coleslaw 	Salade de crudités BIO 	Radis et beurre
Merlu sauce safranée 	Parmentier de légumes 	Rougail saucisses 	Poisson pané
Brunoise de légumes du soleil 	Salade verte	Riz	Mélange de légumes
Petit moulé nature	Emmental BIO	Fin de stock	Samos
Compote	Yaourt BIO	Nectarine	Gâteau au yaourt 
LUNDI 30 JUIN	MARDI 1 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
Tomates mimosa 	Piémontaise 	Salade de perles 	Friand au fromage
Quenelles sauce Nantua 	Omelette	Haché de veau 	Paupiettes de lapin 
Brocolis	Poêlée de légumes	Haricots verts	Ratatouille
Rondelé	Cantafrais	Fin de stock	Six de Savoie
Riz au lait 	Moelleux au chocolat	Flan au caramel	Pastèque

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux



Produits biologiques