

	LUNDI 31/05	MARDI 01/06	MERCREDI 02/06	JEUDI 03/06	VENDREDI 04/06
Entrée	Tomate et maïs	Taboulé	Salade de p. de terre	Concombres en salade	Champignons en salade
Plat	Paupiette de veau	Bœuf bourguignon	filet de dinde à la tomate	Filet de poisson aurore	Cordon bleu FRAIS
Garniture	Petit-pois a la francaise	Carottes	Courgettes sautées	Riz pilaf	Haricots verts BIO
Produit laitier	Camembert	Yaourt nature sucré	Bleu de Bresse	Emmental	Pt Louis
Dessert	ananas au sirop	Biscuit	banane	Crème dessert	Fruit de saison
	LUNDI 07/06	MARDI 08/06	MERCREDI 09/06	JEUDI 10/06	VENDREDI 11/06
Entrée	Salade de riz niçoise	Radis- beurre	Carottes râpées	Salade de lentilles	Céleri rémoulade
Plat	Steak haché	Poulet chasseur	Pâtes à la carbonara	Poisson pané	Sauté de porc au curry
Garniture	Gratin de chou fleur	Pomme vapeur		Duo de haricots	Blé aux petits légumes
Produit laitier	St Paulin	Tomme	Yaourt nature sucré	Comté	fromage BIO
Dessert	sorbet	Ile flottante	Compote pomme -fraise	Fruit de saison	cocktail de fruit
	LUNDI 14/06	MARDI 15/06	MERCREDI 16/06	JEUDI 17/06	VENDREDI 18/06
Entrée	Melon	Betteraves mimosa	Tomates en salade	salade cœur de palmier	Haricots verts en salade
Plat	nuggets de poulet nature	sauté de bœuf	Chipolatas	Filet de poisson	jambon braisé
Garniture	Courgettes méridionales	Semoule BIO	Lentilles	Ratatouille - riz	Frites 6/6
Produit laitier	St Moret	Fromage blanc nature sucré	Vache qui rit	Camembert BIO	Gouda
Dessert	glace	Fruit de saison	Pêche au sirop	Crème dessert	Fruit de saison
	LUNDI 21/06	MARDI 22/06	MERCREDI 23/06	JEUDI 24/06	VENDREDI 25/06
Entrée	asperges vinaigrette	Melon	Laitue au surimi	pamplemousse BIO	salade de riz
Plat	Escalope de volaille	Brandade de morue	cuisse de poulet aux herbes	Rôti de porc	Boulettes bœuf à la tomate
Garniture	riz aux légumes	Salade verte	Jardinière de légumes	Coquillettes	Haricots palettes
Produit laitier	Cantal	Boursin	camembert	Pyrénée	Bûche chèvre
Dessert	Mousse chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote tous fruits
	LUNDI 28/06	MARDI 29/06	MERCREDI 30/06	JEUDI 01/07	VENDREDI 02/07
Entrée	Concombres vgt BIO	Carottes râpées	tomate vinaigrette	saucisson beurre	batavia vinaigrette
Plat	Hachis parmentier	Grillade de porc	Paëlla	Filet de poisson	Poulet rôti
Garniture	salade verte (adultes)	Petits-pois		gratin de courgette	P. de terre sautées
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Gruyère	Brie	Fromage BIO	Brebis
Dessert	Kiwi	Chou à la crème	Pastèque	pompon au chocolat	Fruit de saison

