

lundi 5 juin		mardi 6 juin		mercredi 7 juin		Végétarien jeudi 8 juin		vendredi 9 juin						
	Salade de haricots verts	BIO		Coleslaw		Salade de tomates		Céleri rémoulade	BIO		Salade de riz	BIO		
	Haché de veau emmental			Boulette de volaille		Rôti de dinde	VF		Falafel			Oceanette		
	Riz	BIO		Coquillettes	BIO		Potatoes		Blé a la tomate	BIO		Ratatouille		
	Buche du pilât	*		Yaourt aromatisé	BIO		Saint Paulin		Le carré			Faisselle	*	
	Dessert de fruits	*		Fruit	*		Madeleine		Brownie	*		Fruit	BIO	
Menu végétarien														
lundi 12 juin		mardi 13 juin		mercredi 14 juin		jeudi 15 juin		vendredi 16 juin						
	Radis beurre		Salade verte		Pastèque		Pâté croute de volaille	VF		Melon		Poisson sauce oseille	MSC	
	Boulette végétale		Noix de joue de porc	*		Poisson a l'aneth	VF		Nuggets de poulet		Poisson sauce oseille	MSC		
	Gratin de chou fleur	BIO		Purée de pomme de terre		Brunoise de légumes		Penne	BIO		Semoule	BIO		
	Petit suisse aux fruits	BIO		Chanteneige	BIO		Bleu douceur	*		Camembert		Yaourt sucré	BIO	
	Fruit	*		Brioche	*		Fruit		Crème dessert vanille		Fruit	BIO		
Menu végétarien														
lundi 19 juin		mardi 20 juin		mercredi 21 juin		jeudi 22 juin		vendredi 23 juin						
	Œuf dur mayonnaise		Betteraves	BIO		Maïs		Surimi		Carotte râpée	BIO			
	Aile Wings	VF		Pané de blé		Paupiette de poisson		Haché de poulet	VF		Lasagne			
	Pomme de terre persillée	BIO		Lentilles	*		Riz		Brocolis	BIO		de saumon		
	Bleu de bruyère	*		Saint Paulin		Yaourt nature		Cantadou	BIO		Vache qui rit	BIO		
	Yaourt Bicouche	*		Œuf a la neige		Fruit		Glace		Fruit	BIO			
Menu végétarien														
lundi 26 juin		mardi 27 juin		mercredi 28 juin		jeudi 29 juin		vendredi 30 juin						
	Pastèque		Duo de crudités		Terrine de légumes		Salade verte		Tomate mozzarella		Tomate mozzarella			
	Omelette	BIO		Cordon bleu	VF		Bille de bœuf	MSC		Brandade de		Poisson sauce provençale	MSC	
	Epinards	BIO		Courgette persillée	BIO		Gratin de poireau		Morue		Polenta			
	Rondelé	BIO		Brique	*		Petit suisse aux fruits		Gouda		Yaourt vanille	BIO		
	Cake	*		Fruit	*		Semoule au lait		Flanby	*		Fruit	BIO	
Menu végétarien														
lundi 3 juillet		mardi 4 juillet		mercredi 5 juillet		jeudi 6 juillet		Pique Nique vendredi 7 juillet						
	Melon		Méli mélo		Salade mélangé		Salade de brocolis	BIO		Tomates grappes		Tomates grappes		
	Sauté de porc	PF		Hachis de		Haut de cuisse de poulet		Paupiette de veau		Cheeseburger	VBFB	Cheeseburger	VBFB	
	Petit pois	BIO		Légumes		Blé		Pâtes	BIO		Chips		Chips	
	Croc lait	BIO		Brique mélange	*		Tomme blanche		Ail et fines herbes	BIO		Yaourt à boire		Yaourt à boire
	Dessert de fruits	*		Fruit	BIO		Arlequin		Fruit	*		Glace		Glace

22/05/2023

 Cru
 Plat Protidique

Cuit

Produit Laitier

Féculent

Produit Sucré

Références produits : * Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques

VBFB = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française