

© Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**  
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**Produits Bio**

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

**Lundi 09 juin**

**FERIE**

**Mardi 10 juin**

**MENU VEGGIE**

Crêpe fromage

Nugget veggie  
**Pâte**

Yaourt nature sucré

**jeudi 12 juin**

**Carottes râpées**

Jambon grill  
Flageolet

Camembert  
Pêche

**Vendredi 13 juin**  
**sortie classe CM1-CM2**

**Méli-mélo de râpé/maïs/  
Mimolette**

**Boulette de bœuf et  
volaille**  
**Lentille**

Compote

**Lundi 16 juin**  
**Nathalie en formation**

**Melon**



Brandade de morue  
Salade

Crème dessert caramel

**Mardi 17 juin**  
**Nathalie en formation**

**Sortie classe CM1-CM2**

**Tomate/thon/maïs**

Lasagne  
Salade

fraise au sucre

**Jeudi 19 juin**

**Sortie classe CM1-CM2**

**MENU VEGGIE**

**Taboulé**

Pané de blé  
**Haricot vert**

Poire sirop/fruit

**Vendredi 20 juin**

**Pâté/cornichon**

Aiguillette de poulet  
**Pomme de terre vapeur**

kiri  
abricot

**Lundi 23 juin**  
**Nathalie en formation**

Betterave rouge

Ravioli  
Salade

Mousse chocolat

**Mardi 24 juin**  
**Nathalie en formation**

**Sortie classe CE2-CM1**  
**Macédoine**

Quiche lorraine  
Salade

Fruit de saison/nectarine

**Jeudi 26 juin**

**Concombre**

**Sauté de porc**  
Purée

compote

**Vendredi 27 juin,**

**MENU VEGGIE**

**Œuf mayonnaise**

Escalope panée veggie  
**Petit pois carotte**

Fromage  
Glace

**Lundi 30 juin**

**MENU VEGGIE**

Piémontaise aux œufs

Moussaka Veggie  
Salade

**Entremets/glace**

**Mardi 01 juillet**

**Melon**

**Poisson sauce**  
**Riz**

Dessert au choix  
**/rose des sables**

**Jeudi 03 juillet**

Crêpe jb

**Émincé de dinde**  
Haricot vert/PDT

Dessert au choix/compote

**Vendredi 04 juillet**

**Menu de fin  
d'année  
du chef**

Bonnes vacances à tous, on se retrouve en septembre.  
L'équipe de la cantine

