



Juin

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
2	Radis beurre Côte de porc grillée Petit pois et carottes Yaourt Tarte aux pommes	3	Riz au surimi Rôti de veau au jus Haricots verts au beurre Pyrénées Abricot	5	Carottes rapées Rôti de bœuf Frites Buche pilat Flan patissier	6	Salade verte aux dés jambon de dinde Dos de colin Pommes de terre robe des champs Cantal Banane
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
9	Férié	10	Avocat et tomates Nuggets Riz au beurre bio St Nectaire Nectarine	12	Concombre sauce vinaigrette Rôti de bœuf Purée de pommes de terre Tomme Flan au caramel	13	Pizza royale Brandade de morue Salade Brie Banane
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
16	Saucisson à l'ail fumé et beurre Boulettes de bœuf à la provencale Macaroni au beurre Tomme blanche Nectarine	17	Tomates sauce vinaigrette Raviolis au fromage Salade Kiri Beignet au chocolat	19	Mousse de canard Blanc de poulet Gratin de courgettes au fromage Edam Riz au lait sauce caramel	20	Carottes rapées Poisson pané Riz pilaf Yaourt sucré fromage Pastèque
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
23	Taboulé Escalope de blé panée Haricots beurre Fromage blanc Salade de fruits frais	24	Concombre sauce vinaigrette Steak haché Frites Coulommier Crème dessert caramel	26	Macédoine de légumes vinaigrette Cuisse de poulet Fusilli au beurre bio St Paulin Pomme	27	Salade de tomates Dos de colin Chou fleur au beurre Rondelle nature Flan patissier
	Lundi						
30	Radis beurre Riz à la tomate Yaourt Eclair au chocolat						



Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Pictogramme commercial		
Recette bio	Fait maison	Recette régionale
Label Rouge	Sans gluten	Nouvelle recette
France	Origine	Vegetarien
Viande bovine française	Produit MSC	Volaille française
Bleu blanc cœur		