

LUNDI 16/06**MARDI 17/06****MERCREDI 18/06****JEUDI 19/06****VENDREDI 20/06**

CHARCUTERIE

BOEUF A LA PROVENCALE

CAROTTES VICHY

TOME DES PYRENEES

COMPOTE DE POIRE

LENTILLE EN SALADE

CUISSE DE POULET ROTI

POMMES FRITES

PETIT FRIPON

ABRICOT

FEUILLETE AU FROMAGE

GRATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL ET CHAIR A SAUSSICE

PETIT SUISSE

PECHE ROTIE AU MIEL

TARTARE DE COURGETTES MARINEES

TARTARE DE TOMATE RADIS

PAUPIETTE DE VEAU

HARICOTS BLANCS TOMATÉS

BROCOLI A LA CREME

EMMENTAL

GLACE

SALADE D 'HARICOTS VERTS CROQUANTS

GASPACHO DE PETITS POIS

POISSON A LA BORDELAISE

COQUILLETTES (PATES A PAUL)

CAMEMBERT

NECTARINE

Menu conseillé

Local

Végétarien

Bio

Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

SAVY Nicolas
GESTIONNAIRERAYNAL Valérie
PRINCIPALE

*Assaisonnement à part

LUNDI 23/06TABOULE TAJINE D'AGNEAU  

FROMAGE

BANANE **MARDI 24/06**

MELON

PASTEQUE

CHILI SANS VIANDE  

RIZ PILAF

PETIT VACHE COMPOTE ABRICOT **MERCREDI 25/06**CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE 

POMMES DE TERRE RISOLÉES

SMOTHIE FRAISE /BANANE **JEUDI 26/06**TOMATES EN SALADE
MOZARELLA EMINCE DE POULET
TANDOORI TORTI (PATES A PAUL) 

GLACE

VENDREDI 27/06SALADE DE POIS CHICHES CAKE SALE  FILET DE POISSON
MEUNIERE 

HARICOTS VERTS

YAOURT NATURE SUCRE BIO NECTARINE  PECHE  Menu conseillé Local Végétarien Bio Fait Maison  Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

SAVY Nicolas
GESTIONNAIRERAYNAL Valérie
PRINCIPALE