

Menus du 15 au 19 juin

Légende :



Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Pâté de volaille	Salade de perles à la ciboulette 	Salade verte, feta et vinaigrette 	Barbecue party ! Melon jaune Chipolata grillée LR (Saucisse végétale) Salade de riz BIO, tomates, maïs Vinaigrette à l'aneth Verre de lait Gâteau des îles du chef	Radis et beurre
Raviolis de légumes	Omelette fraîche nature Sauce méditerranéenne 	Steak haché boeuf (Pané fromager) Ketchup 		Poisson de la criée du jour (Falafels) Sauce au citron
Suisse sucré	Brocolis à la crème 	Pommes de terre rissolées		Petits pois BIO au jus
Compote de pomme	Tomme grise	Yaourt aromatisé		Fromage de chèvre frais
	Fruit de saison	Muffin		Mousse au chocolat

Ce midi, c'est :
Barbecue Party !



LE JEUDI
18/06

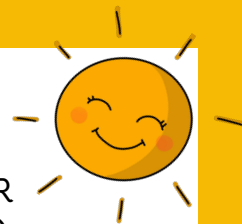
Melon jaune

Chipolata grillée LR
(Saucisse végétale)
Vinaigrette à l'aneth

Salade de riz BIO, tomates, maïs

Verre de lait















Gâteau des îles du chef



Menus du 22 au 26 juin

Légende :



Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<p>Lentilles BIO à l'échalote  </p> <p>Sauté de porc régional (Filet de hoki MSC)  Sauce à l'ancienne  </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Pilons de poulet (Nuggets de blé) Sauce au jus </p> <p>Potatoes</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur CE2 façon cocktail  </p> <p>Tomate farcie (Omelette nature)</p> <p>Riz BIO créole  </p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes de légumes </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownie du chef </p>	<p>Surimi et mayonnaise (Oeuf dur et mayonnaise)</p> <p>Pavé de merlu MSC (Jambon blanc LR)  Sauce au thym  </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus du 29 juin au 3 juillet

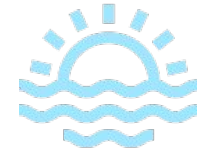
Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<p>Salade de pommes de terre au persil </p> <p>Cordon bleu de dinde (Nuggets de poisson)</p> <p>Brocolis BIO à la crème </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes façon cocktail </p> <p>Dos de colin MSC (Omelette nature) Sauce tex mex </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Fromage de chèvre frais </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Merguez grillée (Filet de saumon MSC) Sauce façon tajine </p> <p>Semoule BIO et légumes couscous </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote pomme BIO abricot du chef </p>	<p>Concombres à l'aneth </p> <p>Gratin de pâtes au cheddar </p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Clafoutis aux cerises du chef </p>	<p>C'EST LES VACANCES !</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Sandwich jambon emmental (Sandwich thon mayonnaise) </p> <p>Chips </p> <p>Fromage</p> <p>Cookie au chocolat</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Ce midi, on fête : Les vacances



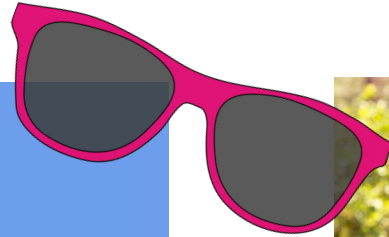
Tomates cerises

Sandwich jambon emmental
(Sandwich thon mayonnaise)

Chips

Fromage

Cookie au chocolat



LE VENDREDI
03/07