




*Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification
en raison des approvisionnements actuellement perturbés et de nos stocks de fin d'année scolaire*

Nos menus	Du 06 au 10/06	Du 13 au 17/06	Du 20 au 24/06	Du 27 au 01/07	Du 04 au 07/07
L U N D I	<i>Lundi de Pentecôte</i>	<u>Comme en Grèce !</u> Concombre-olives noires Moussaka au bœuf Yaourt à la grecque/ confiture de fruits rouges	Melon Rôti de veau au romarin Blé à l'emmental Yaourt aromatisé	Quiche au thon Rôti de bœuf Carottes sautées persillées Petits suisses	Salade de tomates Saucisse de volaille Petits pois Desserts variés
M A R D I	<u>Quelques saveurs d'Italie !</u> Tomates-mozzarella-basilic Coppa Polenta au parmesan Fraises	Taboulé Rôti de porc Petits pois-carottes Cantal-Fruit	<u>Un petit détour par l'Espagne !</u> Gaspacho Paëlla au poisson-chorizo Pastèque	Salade de tomates Filet de Poisson Purée Pommes de terre Fromage-Fruit	Melon Poisson avec sauce Coquillettes au beurre Desserts variés
J E U D I	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes multicolores Gratin de chou-fleur Ile flottante Biscuit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte-maïs Omelette au fromage Petits suisses	<u>Menu végétarien</u> Carottes râpées Farfalles Ratatouille Tarte aux pommes	Concombre Tomates farcies Boulgour Bâtonnet de glace	<u>Repas froid et végétarien</u> Duo carottes râpées-céleri rémoulade Salade de blé Fromage Desserts variés
V E N D I	Salade de blé Rôti de dinde Haricots beurre persillés Emmental-Fruit	Betteraves rouges Filet de poisson Gratin dauphinois Timbale de glace (vanille-fraise)	Lentilles en salade Cuisses de poulet au four Haricots verts Crème dessert	<u>Menu végétarien</u> Salade verte- haricots rouges et maïs Œuf mimosa Courgettes à la béchamel Riz au lait	

En vert : normes bio

En bleu : fait maison