
































Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Sauté de dinde FR  -sauce colombo Haricots plats à l'ail Tomme noire IGP  Nectarine blanche	Melon Rôti de porc Label Rouge  Sauce charcutière Semoule bio  Mousse au chocolat au lait	Salade iceberg-vinaigrette balsamique Lasagnes de boeuf Yaourt aromatisé	Morceaux de colin MSC  Sauce provençale Petits pois mitonnés Gouda bio  Compote fraiche pomme bio vanille  
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Salade de perles, tomates et maïs Aiguillettes de poulet  Sauce basquaise Carottes CE2 à l'ail  Crème dessert à la vanille	Concombre-sauce bulgare Egrainé végétal de pois Bio  Sauce méridionale Pennes bio-emmental bio râpé  Fraises-sucre	Mortadelle Gratin d'aubergines et pommes de terre au bœuf, façon moussaka Suisse fruité	Cassolette de moules Frites Saint Moret bio  Clafoutis aux pêches
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Tomates, mozzarella-vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti FR  Riz de Camargue Sauce façon paëlla Flan à la vanille	Sauté de dinde FR  sauce Blackwell Haricots verts bio  persillés Coulommiers Nectarine jaune	Melon Wrap poulet curry et crudités Cake à la framboise du Chef 	Poisson blanc meunière MSC  Piperade Yaourt sucré Salade de fruits frais
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Pastèque Saucisse de Strasbourg Frites Mousse au chocolat au lait	Haricots verts bio  vinaigrette Raviolini au fromage-sauce tomate Abricot	Pâté de campagne Boulettes au bœuf  sauce Arrabiata Macaronis bio -Emmental bio  râpé Yaourt nature sucré régional 	Brandade de colin Crème anglaise Gâteau au chocolat du Chef 
Lundi 1 ^{er} juillet	Mardi 2 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Boulettes au bœuf  façon couscous Semoule bio  Suisse sucré Nectarine blanche	Tomates-vinaigrette au basilic Nuggets de poulet pané Epinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP 	Jambon blanc-ketchup Coquillettes bio  Tomme grise Compote de pommes 	Sandwich œuf-tomate-salade Mayonnaise Chips  Emmental bio  Pêche et cookie chocolat du Chef 

Légendes:  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements. Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.