

Lundi 04 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 7 Juin	Vendredi 8 Juin
Œuf mimosa Rôti de bœuf Pommes noisettes Glace aux fruits	Maquereau sauce escabèche Fricassé de poulet Champignons et P de Terre Abricot	Salade composée Curry de veau carottes Yaourt	Melon Quiche lorraine Salade verte Compote pomme/Biscuit
Lundi 11 Juin	Mardi 12 Juin	Jeudi 14 Juin	Vendredi 15 Juin
Macédoine légumes mayo Parmentier au boudin Yaourt aux fruits	Taboulé Saumon Riz Banane	Maquereau sauce escabèche Lasagnes au bœuf Fraises chantilly	Melon Jambon blanc Frites fromage blanc et fruits
Lundi 18 Juin	Mardi 19 Juin	Jeudi 21 Juin	Vendredi 22 Juin
Coleslaw Côtes de porc Petits pois carottes Abricot	Concombre Parmentier de bœuf Salade de fruits	Betterave rouge/Maïs Saumon Pâtes au fromage Salade de fraise	Macédoine Thon mayo Jambon blanc Risotto Yaourt
Lundi 25 Juin	Mardi 26 Juin	Jeudi 28 Juin	Vendredi 29 Juin
salade tomates et thon Escalope de poulet sauce aux champignons Haricots verts Kiwi	Œuf mimosa Steack hâché de bœuf Pommes de terre sautées Fruit	Melon Rôti de porc Salsifis Fraises	Pâté de campagne cornichon Quiche poireaux et comté Salade verte Glace
Lundi 02 Juillet	Mardi 3 Juillet	Jeudi 5 Juillet	Vendredi 6 Juillet
Salade niçoise Steack de bœuf Poêlée de légumes Crème au chocolat	Carottes râpées Poulet aux olives Frites Fruit	Melon Saucisse de veau Gratin courgettes PdeT Fromage	Salade tomates concombre Croque-Monsieur Salade verte Glace

les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Toutes les viandes sont fraîches et bio, fruits et légumes bio de culture locale ou régionale, les poisson surgelés

Code couleur

vert : produits frais

Bleu : produits laitiers