

Semaine du 03 au 07 Juin 2024 (S 23)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Tomates concombres et maïs BIO nature		Melon BIO	Pâté de campagne nature
Plats	Rôti de porc HVE au jus	Wok de volaille		Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO	Poisson meunière nature
	Quenelles de veau sauce forestière				
Accompagnements	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre			Epinards branche HVE à la crème
Laitage	Madeline				
Desserts	Yaourt sucré BIO	Fruit frais		Purée de pomme/abricot sans sucre BIO	Flan nappé caramel BIO

Semaine du 10 au 14 Juin 2024 (S24)

MENU ESPAGNOL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Tomates BIO nature		 Melon	
Plats	Pilons de poulet basquaise	Omelette BIO nature		Chipolatas grillées nature	Blanquette de la mer sauce safranée
				Poulet rôti a l'espagnole	
Accompagnements	Semoule	Purée de brocolis BIO		Haricots verts	Pommes de terre quartiers LOCAL
Laitage	Gouda BIO				Camembert BIO
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes BIO		Churros au chocolat	Yaourt vanille BIO

Semaine du 17 au 21 Juin 2024 (S 25)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œuf dur et dosette mayonnaise		Tomates concombres et maïs BIO nature	Saucisson ail <i>Carottes rapées</i>
Plats	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup	copie de Pizza au fromage		Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO	Dos de colin sauce tomate
Accompagnements	Pâtes	Salade verte		Semoule BIO	Poêlée de légumes
Laitage	Carré de l'est				
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré BIO		Eclair vanille	Fruit frais BIO

Semaine du 24 au 28 Juin 2024 (S 26)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates BIO nature		Carottes râpées nature BIO	
Plats	Rousties de légumes	Emincé de volaille BIO à l'aigre douce		Cheeseburger	Colombo de poisson
Accompagnements	Haricots blancs BIO à la tomate	Petits pois Carottes BIO		Pommes rissolées	Carottes aux épices
Laitage					Brie pointe BIO
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Fruit frais BIO		Brownie	Purée de pomme/poire sans sucre BIO