






MENU DU 1er AU 30 JUIN 2024

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Palet végétarien montagnard Pâtes Madeleine Yaourt sucré	Tomates concombres et maïs Wok de volaille Frites au four Fruit frais	Salami Moussaka boeuf Salade verte Ananas au sirop	Melon Gratin de pâtes ratatouille Donuts	Poisson meunière nature Epinards branches à la crème Tomme blanche Fruit frais
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Pilons poulet basquaise Semoule Petit suisse sucré Fruit frais	Tomates Poisson pané Carottes persillées compote de pommes	Haché de boeuf Printanière de légumes Saint Paulin Fruit frais	Melon Paëlla végétarienne Churros chocolat	Carottes râpées Croustillant fromager Haricots verts Yaourt vanille
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Œuf dur Escalope de volaille panée Pâtes Fruit frais	Melon Pizza fromage Haricots verts Yaourt sucré	Poulet rôti Gratin courgettes pomme de terre Brie Gâteau basque	Tomates concombres maïs Couscous et boulettes de boeuf Semoule Eclair vanille	Saucisson ail Dos de colin sauce tomate Blé pilaf Fruit frais
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade haricots verts niçoise Jambon blanc Mimolette Crème dessert chocolat	Tomates Salade de quinoa Emincé de volaille froid Fruit frais	Salade basque Œuf dur Madeleine Yaourt sucré	Carottes râpées Jambon blanc Edam Brownie	Concombres et pastèque Jambon blanc Petit suisse aux fruits Purée de pommes poires

-  Viande Française (boeuf, porc, volaille)
-  Produit local
-  Produit de saison
-  Produit végétarien
-  Produit Bio

