

Semaine	22	LUNDI 31 MAI TOMATES ET FETA BOULETTES DE BŒUF SEMOULE/HARICOTS VERTS BUCHETTES MOUSSE AU CHOCOLAT	MARDI 01 JUIN CONCOMBRES ET MAÏS GRATIN DE LEGUMES TOMME DE MONTAGNE BANANES		JEUDI 03 JUIN RADIS BEURRE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS EBLY/EPINARD FROMAGE BLANC ABRICOTS AU SIROP	VENDREDI 04 JUIN PATE CROUTE FILET EGLEFIN AUX HERBES RIZ/TOMATES YAOURT CERISES
	23	LUNDI 07 JUIN CAROTTES RAPEES OMELETTES PENNE/BROCOLIS COULOMMIER COMPOTE	MARDI 08 JUIN SALADE DE QUINOA CHIPOLATAS PUREE/COURGETTES YAOURT SALADE DE FRAISES		JEUDI 10 JUIN MELON EMINCE DE BŒUF AUX EPICES CEREALES GOURMANDES ABONDANCE FLAN CARAMEL	VENDREDI 11 JUIN MAÏS,SURIMI ET TOMATES DOS DE COLIN PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE BLANC NECTARINES
	24	LUNDI 14 JUIN SALADE DE HARICOTS SAUTE DE VEAU AUX OLIVES RIZ/RATATOUILLE PETIT SUISSE ABRICOTS	MARDI 15 JUIN ROSETTE ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE ET CITRON GRATIN CHOU FLEUR YAOURT CERISES		JEUDI 17 JUIN ŒUFS MAYONNAISE SPAGHETTI AUX PETITS LEGUMES TOMME DE CHEVRE ILES FLOTTANTES	VENDREDI 18 JUIN SALADE VERTE BURGERS FRITES PORTION GLACES
25	LUNDI 21 JUIN MACEDOINE TARTE AU FROMAGE FLAN DE CAROTTES AU CUMIN TOME DES BAUGES ANANAS	MARDI 22 JUIN PASTEQUE HAUT DE CUISSE DE POULET GRATIN POMMES DE TERRE BRIE CREME VANILLE		JEUDI 24 JUIN CONCOMBRES AGNEAU AUX PRUNEAUX SEMOULE/AUBERGINES FROMAGE BLANC FRAISES	VENDREDI 25 JUIN TOMATES MOZZARELLA CABILLAUD AUX POIVRONS MACARONI YAOURT COOKIES	



Menu BIO



Recette du chef



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien



