

Semaine	22	LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI		JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 02 JUIN
		férié	salade de tomates et fêta		salade verte	melon
			aiguillettes de poulet au citron penne/courgettes		couscous végétarien	filet de saumon aux oignons boulgour/gratin aubergines
			mimolette crème chocolat		brie pêches	yaourt donuts
Semaine	23	LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN		JEUDI 08 JUIN	VENDREDI 09 JUIN
		pasteque	salade de tomates et haricots verts		salade de lentilles et échalotes	concombres tzaziki
		sauté de dinde à la tomate gratin de pommes de terre	spaghetti bolognaise		chili aux petits légumes	poisson pané et citron chou fleur à la crème
		portion aux herbes flan caramel	fromage blanc banane		yaourt fraises	saint nectaire compote
Semaine	24	LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN		JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
		melon	salade de courgettes à la menthe		salade de coquillettes	tomates et maïs
		cannelloni de bœuf ratatouille	chipolatas aux herbes semoule/tomates aromatisées		feuilleté au fromage duo de carottes	dos de colin à la crème riz/brocoli
		tome des bauges mousse chocolat	tartare aux herbes salade de fraises basilic		yaourt cerises	fromage des bornes gateau aux amandes
Semaine	25	LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN		JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
		concombres à la crème	œufs mimosa		duo de melon et pastèque	taboulé
		sauté de bœuf aux carottes polenta	tagliatelle sauce champignons		saucisses frites	colin meunière légumes du soleil
		petit suisse bananes	comté liegeois vanille		vache qui rit glaces	buchette nectarines



Menu BIO



Recette
du chef



POISSON
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



Menu
végétarien