







LUNDI 15/06

SALADE DE LENTILLES
 SALADE DE POIS CHICHES
 SALADE HARICOTS ROUGES
 ———
 ÉMINCÉ DE VEAU MARENGO
 ———
 BLÉ
 ———
 YAOURT AUX FRUITS 
 ———
 SALADE DE FRUITS 
 ———
 PAIN BIO 

MARDI 16/06

RADIS
 PAMPLEMOUSSE
 COURGETTES RÂPÉES 
 ———
 GRATIN DE POISSONS
 ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE
 ———
 POELÉE POMMES DE TERRE
 BROCOLIS AMANDES
 ———
 FROMAGE
 ———
 CRÈME DESSERT PRALINÉ
 CRÈME DESSERT PISTACHE
 ———
 PAIN LOCAL 

JEUDI 18/06

Végétarien
 SALADE DE RIZ  
 SALADE DE POMMES DE TERRE 
 ———
 CROQUE MONSIEUR
 CROQUE VÉGÉ
 ———
 HARICOTS VERTS PERSILLÉS
 ———
 FROMAGE BLANC
 ———
 ABRICOT
 NECTARINE
 ———
 PAIN LOCAL 

VENDREDI 19/06

CÉLERI
 SALADE VERTE 
 CAROTTES RÂPÉES 
 ———
 AIGUILLETES DE POULET PANÉES
 ———
 POMMES RISSOLÉES
 ———
 FROMAGE
 ———
 PANNA COTTA 
 ———
 PAIN LOCAL 

 **Menu conseillé**  **Bio**

 **Local**

 **Aide UE à destination des écoles**

 **Fait Maison**

*Assaisonnement à part

Heurtebize Carole
 Chef d'établissement

BERNARD Dorothée
 Adjointe gestionnaire

PINGUET Johann
 Chef de cuisine