



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 03 au 07 juin 2024

lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
TOMATE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF	MELON	
JAMBON BRAISÉ BIO	NUGGETS DE VOLAILLE	CROQUE MONSIEUR VEGETARIEN DU CHEF	COUSCOUS DE LA MER MSC
POMME DE TERRE BIO SAUTÉES	CAROTTES VICHY BIO	SALADE VERTE BIO BO	LÉGUMES COUSCOUS
CRUMBLE AUX			FROMAGE AOP
	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

Recette du chef

















Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 10 au 14 juin 2024

lundi 10 juin	mardi 11 juin		jeudi 13 juin		vendredi 14 juin	
CONCOMBRE BIO BIO VINAIGRETTE			RADIS BIO ET BEURRE	Bio		
EMINCÉ DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL	GALETTE FROMAGE BIO	Bro	TAJINE DE BOULETTES DE BOEUF		CALAMAR A LA ROMAINE	
	SALADE VERTE BIO	Bio	PENNE BIO	Bro	BOULGOUR	
	FROMAGE BIO	Bio			FROMAGE AOP	<u>Q</u>
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	Bro	BÂTONNET DE GLACE		SALADE DE FRUITS BIO	Bro

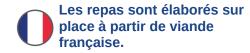
Recette du chef











Semaine du 17 au 21 juin 2024

lundi 17 juin		mardi 18 juin		jeudi 20 juin		vendredi 21 juin	
	J						
CRÊPE AU CHAMPIGNONS						SALADE DE RIZ BIO, MAIS ET POIVRONS VINAIGRETTE	
ESCALOPE MILANAISE BBC		CHILI DE LÉGUMES BIO	Bio	LASAGNE BOLOGNAISE DU CHEF		BRANDADE DE COLIN MSC	
PETITS POIS AU JUS BIO	Bro	TOMATES BIO RÔTIES	Bio	SALADE VERTE BIO	Bio	SEMOULE / CAROTTES BIO	Bro
		FROMAGE BIO	Bio	FROMAGE BIO	Bio		
FRUIT DE SAISON BIO	Bro	YAOURT BIO AROMATISÉ	Bio	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	Bro	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	















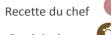
Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 24 au 28 juin 2024

lundi 24 juin		mardi 25 juin		jeudi 27 juin		vendredi 28 juin	
SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE	Bio					TOMATE BIO VINAIGRETTE	Bro
OMELETTE BIO FROMAGÈRE	Bro	YASSA DE POULET BBC	8	MOUSSAKA DE DINDE BBC AUX LÉGUMES		RISOTTO DE COLIN MSC AUX CREVETTES ET PARMESAN	
TORTIS BIO	Bro	TIAN DE LÉGUMES BIO	Bro	ECRASÉ DE POMME DE TERRE BIO DU CHEF	Bro	RATATOUILLE	
FROMAGE BIO	Bio	FROMAGE BIO	Bio	FROMAGE AOP	(2)		
FRUIT DE SAISON BIO	Bio	SEMOULE AU LAIT		YAOURT BIO AUX FRUITS	Bio	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE	Bro

















Produits Bio Bio



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 01 au 05 juillet 2024

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	MELON	
RÔTI DE PORC BBC SAUCE BARBECUE	PIZZA 3 FROMAGES BIO	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	CHEESEBURGER
POLENTA	SALADE VERTE BIO	COURGETTES BIO BRAISÉES	FRITES
			FROMAGE BIO BTO
FRUIT DE SAISON BIO	BÂTONNET DE GLACE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CÔNE GLACÉ



