

LUNDI 16/06

CONCOMBRE AU YAOURT 
SALADE VERTE A LA MIMOLETTE 

QUENELLES DE BROCHET SAUCE
NANTUA 

COURGETTES FARCIES 

RIZ CRÉOLE  
POIREAUX A LA CRÈME 

YAOURT ASSORTIS BIO 
CAMEMBERT

PARIS BREST
ECLAIR
TARTE AUX POMMES

MARDI 17/06

TARTE A L'EMMENTAL 
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS
DE MER

ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE À L'AIGRE
DOUCE 

MARMITE DE TOFU SAUTE AUX
HARICOTS VERTS 

EGLEFIN SAUCE COCO ET CURRY 

NOUILLES SAUTES A LA CHINOISE


FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 

YAOURT ASSORTIS BIO 
TOMME NOIRE

PASTEQUE

MERCREDI 18/06

MELON CHARENTAIS
PÂTE DE FOIE
TARTINE PROVENCALE 

COUSCOUS ROYAL 
COUSCOUS DE LA MER

YAOURT ASSORTIS BIO 
SAINT NECTAIRE

FRUIT DE SAISON
GLACE LIÉGEOIS AU CAFÉ
GLACE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

JEUDI 19/06

WRAP AU THON 
SALADE VERTE AU ROQUEFORT ET NOIX


CUISSÉ DE PINTADE SUR LIT DE CHOU
MERLU SAUCE CIBOULETTE
OMELETTE NATURE 

POMME DE TERRE VAPEUR
HARICOTS PLATS

YAOURT ASSORTIS BIO 
PAVE D'AFFINOIS

GATEAU BOUDOIR
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET
SMARTIES 

MOUSSE CHOCOLAT ET SMARTIES 
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 20/06

SALADE DE RADIS A L'ORANGE 
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
SALADE VERTE AUX TOMATES CERISES


EMINCE KEBAB A LA FONDUE
D'OIGNONS ET TOMATES ET PAIN KEBAB


ÉGLEFIN SAUCE PROVENÇALE 

POMMES DE TERRE COUNTRY
POELEE DE LEGUMES PESTO 

YAOURT ASSORTIS BIO 
BABYBEL ROUGE

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT
MILLEFEUILLE AUX FRAISES 
FRUIT DE SAISON

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison

LUNDI 16/06

TOMATE ANTIBOISE 

ENTRÉE DU JOUR

CORDON BLEU

FILET DE POISSON MEUNIERE

POÊLÉE CAMPAGNARDE 

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

FROMAGE BLANC AU COULIS DE
FRAMBOISE 

GÂTEAU PALMIER

MARDI 17/06

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE 

ENTRÉE DU JOUR

CROQUE POISSON 

CROQUE MONSIEUR

GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT 

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

SAINT MORET

FRUIT DE SAISON

GATEAUX "LUNETTE" ASSORTIS

MERCREDI 18/06

TZATZIKI 

ENTRÉE DU JOUR

NUGGETS DE POISSON

PANE DE BLÉ EMMENTAL ET
ÉPINARDS 

HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES 

COQUILLETES AU BEURRE

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE

COCKTAIL DE FRUITS

GÂTEAU PETIT BEURRE

JEUDI 19/06

CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
SECS 

ENTRÉE DU JOUR

COLIN SAUCE CRÈME D'OSEILLE 

CROC VÉGÉTAL AU FROMAGE

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

FROMAGE AUX NOIX

POMME JAUNE

VENDREDI 20/06

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison