

LUNDI 30/06

SALADE VERTE A LA MIMOLETTE

SALADE VERTE ET EMMENTAL

RADIS AU BEURRE

PINTADE GRAND-MERE

FILET DE TRUITE AUX AMANDES

BROCOLIS PERSILLÉS

PURÉE DE POMMES DE TERRE

YAOURT ASSORTIS BIO

VACHE QUI RIT

GLACE VANILLE AMANDE CHOCOLAT

GLACE VANILLE CHOCOLAT BLANC

GLACE VANILLE CHOCOLAT

MARDI 01/07

CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE

CHIPOLATAS

MERGUEZ

PAPILLOTTE DE POISSON

FRITES

COURGETTES SAUTEES

COMTE

GLACE CONE SORBETS ASSORTIS #

MERCREDI 02/07

SALADE DE TOMATES AU BASILIC

RIZ NIÇOIS

PIZZA 3 FROMAGES MAISON #

PIZZA CHORIZO CHAMPIGNONS

PIZZA SAUMON

SALADE VERTE

CAMEMBERT

COMPOTE DE POMMES

GÂTEAU PETIT BEURRE

TARTE AU CITRON

JEUDI 03/07

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE  
SALADE VERTE AUX GERMES DE SOJA

Sauté de porc au caramel

COLIN A L'AIGRE DOUCE

RIZ CANTONNAIS

RIZ CANTONNAIS

HARICOTS PLATS

BABYBEL ROUGE

COCKTAIL DE FRUITS

VENDREDI 04/07

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE

ASPERGES A LA CRÈME

STEAK HACHE A L'ÉCHALOTE

LIMANDE SAUCE HOLLANDAISE

POMMES NOISETTES

Duo de carottes rondelles

TOMME NOIRE

FRUIT DE SAISON

LUNDI 30/06

CONCOMBRE A LA  
VINAIGRETTE

NUGGETS DE VOLAILLE  
NUGGETS DE POISSON

COQUILLETES AU BEURRE

TOMATES PROVENÇALES

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO

SAMOS

NECTARINE JAUNE

MARDI 01/07

MELON

PANE FROMAGER  
POISSON PANE AU CITRON

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

SAINT MORET

BROWNIES ET SA CREME  
ANGLAISE

FRUIT DE SAISON

MERCREDI 02/07

OEUF DUR SAUCE COCKTAIL

BOULETTE DE BOEUF SAUCE  
ORIENTALE#

BROCHETTE DE COLIN  
SAUCE BEURRE BLANC

SEMOULE

Légumes couscous

EDAM

ABRICOTS

JEUDI 03/07

CHAMPIGNONS DE PARIS  
FACON BULGARE

LASAGNES A LA  
BOLOGNAISE

LASAGNES AU SAUMON

PETITS POIS ET CAROTTES

FROMAGE AIL ET FINES  
HERBES

BANANE

VENDREDI 04/07

Menu conseillé

Bio

Fait Maison