

	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	
Lundi	Salade de riz/tomates/dés fromage Galette végétale tomate mozzarella Courgettes persillées Saint Nectaire local Fruit BIO de saison	<h3>Pentecôte</h3>	Salade niçoise (thon, h.verts, pdt, œuf) Jambon braisé*/ jambon de volaille Ratatouille Yaourt local nature Eclair vanille	
Mardi	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse*/ saucisse volaille Lentilles mijotées aux oignons Fromage blanc nature BIO Fruit de saison		Salade de pâtes Cordon bleu Piperade de légumes Camembert Fruit de saison	Concombres aux épices douces Sauté de volaille sauce poivrons et tomates Riz pilaf Fromage blanc aromatisé Compote de pommes
Mercredi	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de bœuf aux olives Flan de légumes Fromage le carré Crème dessert BIO		Salade de blé au pistou Galette végétal Purée de pois cassés Mimolette Compote de pommes bananes	Terrine de légumes mayonnaise Lasagnes à la bolognaise** St Félicien Fruit de saison
Jeudi	Salade de tomates Filet de colin sauce citron Pépinettes au pesto Yaourt nature local Gâteau du chef brisures Oréo		Salade de cœurs de palmier et maïs Bœuf braisé Boulghour aux petits légumes Faisselle Poires au sirop	Melon Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Six de Savoie Crème dessert chocolat
Vendredi	Salade de saison Blanquette de veau Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison		Pizza BIO au fromage Omelette BIO aux fines herbes Duo de légumes BIO (pommes de terre et carottes) Yaourt BIO nature Fruit BIO de saison	Tomates croc'sel Pavé fromager Penne Munster Pêches au sirop

	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Pastèque Poisson et fruits de mer sauce curry Potatoes Brie Compote de pommes abricots	Crêpe aux champignons Sauté de porc au caramel* / Sauté de volaille au caramel Julienne de légumes Morbier Fruit de saison
Mardi	Salade de riz Filet de poulet à la crème Carottes sautées au oignons Boursin ail et fines herbes Tarte au flan	Pâté de volaille (ST) Raviolis bolognaise** (ST) Saint Bricet Compote de pommes (ST)
Mercredi	Melon Rôti de porc froid* / Rôti de volaille froid Taboulé Fraidou Cocktail de fruits	Soupe froide de courgettes à la menthe Nugget's végétal Riz aux poivrons et tomates Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Jeudi	Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce aurore Haricots beurres persillés Velouté nature Fruit de saison	Melon Couscous** (merguez, poulet) Semoule et légumes couscous Tomme blanche Flan vanille nappé caramel
Vendredi	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de bœuf BIO aux 4 épices Pommes vapeurs BIO Emmental BIO Fruit BIO de saison	REPAS DE FIN D ANNEE