



Pour cette période, l'équipe de cuisine vous propose:

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pané moelleux sauce milanaise pâtes hve et emmental rapé Fromage bio Salade de fruits	Carottes rapées vinaigrette Chipolatas au jus Boulette végétarienne pommes de terre et gratin de chou fleur Mousse au chocolat		Pâtes Hve bolognaise bolognaise végétarienne emmental rapé Fromage bio compote de pomme maison	Paté de campagne et son cornichon Terrine de légumes Filet de colin sauce crème Galette végétarienne Riz bio et épinard bio à la bechamel Gâteau du chef
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Cordon bleu Galette végétarienne semoule et ratatouille Fromage Bio creme dessert chocolat Repas Happy	Celeri rémoulade Carbonara végétarienne Pâtes HVE et emmental rapé Beignet abricot		Pâteque sauté de boeuf au paprika Omelette pommes sautées Fromage blanc sucré	Mini pizza Filet de hoki sauce citron Nuggets de blé Purée de carottes Fromage bio Cocktail de fruits
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Coca cola Nuggets de poulet Nuggets de blé Potatoes Mimolette Fruit de saison	Carottes rapées vinaigrette Gratin de pâtes au fromage Ananas		Betteraves rouges vinaigrette Raviolis de boeuf Raviolis végétariens emmental rapé Compote de pomme	chips Jambon blanc Oeuf dur Taboulé Fromage blanc aux fruits

Légende :

Produits Bio Produits Labellisés Produit Local

Produits Pêche durable

