








MENUS DE JUIN - JUILLET



Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin
Férié	Repas végétarien Macédoine mayonnaise Coquillettes quuyère et ketchup Fruit	Taboulé Rôti de porc Choux de Bruxelles Compote - Gâteaux (or)	Melon Poisson frais Brocolis Fromage
Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Concombres Couscous Oreillons de pêches au sirop	Pastèque Saucisses Mojettes Fromage blanc céréales	Repas végétarien Radis beurre Riz dath Fromage Fruit	Salade de pâtes crevettes sauce cocktail Poisson sauce citron Haricots beurre Glace
Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
Melon Cordon bleu Petits pois Fruit	Betteraves rouges Jambon blanc Rosties Fromage	REPAS PRÉPARÉ PAR LES CM2	Céleris raves Poisson meunière Gratin de courgettes Flamby Fruit
Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet
Carottes râpées Porc au caramel Riz Fruit	Repas végétarien Salade de pommes de terre Œuf dur Epinards Béchamel Fromage Fruit	Rillettes de poulet Escalope à la crème Boulgour Beignet	Accras de morue Blanquette de poisson Choux romanesco Fruit
Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet
Melon Côtes de porc, flogeolets Fromage	Cervelas Spagettis bolognaise Compote	 Pique-Nique	Bonnes Vacances ! 

 : Fait Maison
 : Produits locaux

 : Œufs de poules plein air
 : Viande d'Origine Française

 : Appellation d'Origine Protégée
 : Produits Bio