

<b>MENUS JUIN-JUILLET</b>			
<b>Lundi 02 juin</b> Toast chèvre Omelette pomme de terre Salade Fruit	<b>Mardi 03 juin</b> Melon Moussaka Cookies	<b>Jeudi 05 juin</b> Betteraves Tomate farcie Blé Fromage Fruit	<b>Vendredi 06 juin</b> Feuilleté au fromage Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt Fruit
<b>Lundi 09 juin</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>Mardi 10 juin</b> Taboulé Hampe de porc Carottes vichy Fromage Fruit	<b>Jeudi 12 juin</b> Pastèque Poulet rôti Rösti Panna cotta	<b>Vendredi 13 juin</b> Rosette Poisson en sauce Choux Romanesco Fromage Fruit
<b>Lundi 16 juin</b> Radis Spaguettis Carbonara Flamby	<b>Mardi 17 juin</b> Melon Aiguillette de canard Purée de courgettes Fromage	<b>Jeudi 19 juin</b> Salade perle marine Croque végété Salade Glace	<b>Vendredi 20 juin</b> Piémontaise Calamar Ratatouille Fromage Fruit
<b>Lundi 23 juin</b> Avocat Haricot rouge Riz Fromage Fruit	<b>Mardi 24 juin</b> Bâtonnet crudité Brochette de dinde Pommes de terre grenaille Flamby	<b>Jeudi 26 juin</b> Choux blanc Saucisse de bœuf Flageolet Fromage Fruit	<b>Vendredi 27 juin</b> Salade de riz Gratin de poisson Julienne de légumes Fruit
<b>Lundi 30 juin</b> Accra de morue Côte de porc Haricots beurre Crème patissière Biscuit	<b>Mardi 01 juillet</b> Stick mozzarella Raviolis Fruit	<b>Jeudi 03 juillet</b>  MENU DE FIN D'ANNÉE	<b>Vendredi 04 juillet</b>  PIQUE-NIQUE

## BONNES VACANCES !



: Fait Maison



: Produits locaux



: Produits Bio

végétarien