

MENU

Juin et Juillet

Lundi

DU 1 JUIN
AU 5 JUIN

Rémy propose
Taboulé olé olé
Gratin de poisson
Quenelle
Yaourt
Fromage

Mardi

Radis Beurre
Pâtes carbonara
Fromage
Compote

Jeudi

Salade verte
Emincé volaille
Riz
Yaourt
Gâteau

Vendredi

Concombre
Boule de boeuf
Ratatouille
Fromage
Fruit

DU 8 JUIN
AU 12 JUIN

Rosette beurre
Gratin de courgette
Emincé volaille
Fromage
Glace

Melon
Paëlla aux fruits de mer
Fromage
Salade de fruit

Pastèque
Mousseline Carotte
Saucisse nature
Pomme de terre
Yaourt
Gâteau

Quiche lorraine
Dos de colin
Haricots verts
Yaourt
Salade de fruits

DU 15 JUIN
AU 19 JUIN

Salade de riz
Knacki
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit

Salade de tomate
Rôti de porc
Courgette
Fromage
Fruit

Gaspacho
Couscous façon Didier
Yaourt
Gâteau

Tomate
Pilon de poulet
Frites
Emmental
Glace



Viandes fournies par Jérôme CONTION ou le GAEC de l'Orme

Les menus peuvent être adaptés en fonction des aléas d'approvisionnement en circuit court, afin de tenir compte des disponibilités réelles des producteurs locaux et de préserver l'équilibre du coût du repas.

MENU

Juin et Juillet

Lundi

Salade de pâtes
Sauté de porc
Gratin de courgettes
à la provençale
Fromage
Fruit

DU 22 JUIN
AU 26 JUIN

Mardi

Pizza
Poisson pané
Epinard
Yaourt
Compote

Jeudi

Salade verte
Paëlla volaille
Yaourt
Fruit

Vendredi

Melon
Hachis parmentier
de boeuf
Fromage
Fruit

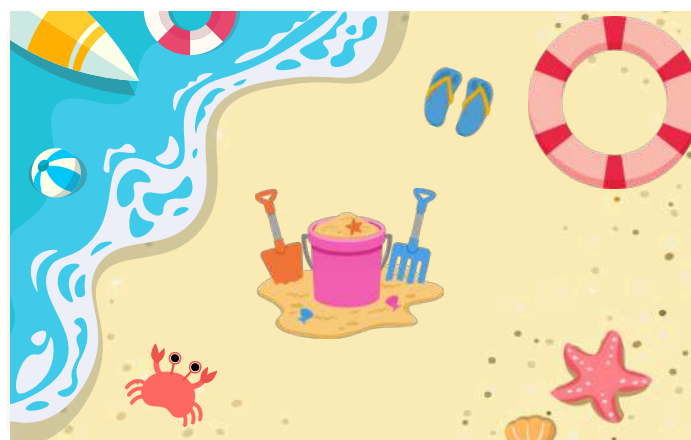
DU 29 JUIN
AU 3 JUILLET

Soupe froide
Ravioli boeuf
Carotte
Fromage
Compote

Salade de tomate
Saucisson à cuire
Pomme de terre
Yaourt
Compote

Sandwich jambon
Chip's
Yaourt à boire
Compote à boire
ou glace bâton

Pastèque
Ratatouille
Saucisson aux herbes
Yaourt
Glace



VACANCES D'ÉTÉ



Viandes fournies par Jérôme CONTION ou le GAEC de l'Orme

Les menus peuvent être adaptés en fonction des aléas d'approvisionnement en circuit court, afin de tenir compte des disponibilités réelles des producteurs locaux et de préserver l'équilibre du coût du repas.