
















MENU DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2024

DEJEUNER

LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Salade de pomme de terre Pâté en croûte Courgettes au basilic Salade verte Escalope viennoise ou Filet de colin, sauce hollandaise Gratin de choux fleurs  Fromage ou yaourt nature  Beignet aux pommes ou fruit frais	Salade grecque Salade de tomate Concombre à la crème Salade verte Couscous à la viande ou Boulette de soja Légumes de couscous, semoule bio Fromage ou yaourt nature  Fraises chantilly ou fruit frais	Crudités Quiche provençale Salade verte  Fromage ou yaourt nature  Biscuit roulé Framboises 	Carottes mimosa Salade de tomates persillées Radis beurre Salade verte Knack ou Filet de saumon mayonnaise Salade de pomme de terre  Fromage ou yaourt nature  Entremet chocolat bio ou fruit frais	Œufs farcis au thon Concombre à la menthe Duo de carottes et céleris cuits Salade verte Paella au poulet ou Paella au poisson frais Fromage ou yaourt nature  Pastèque - Melon ou fruit frais

DINER

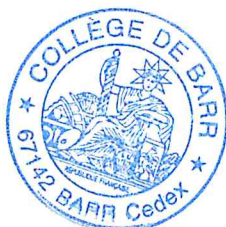
Salade composée Spaghetti bolognaise Fromage ou yaourt nature  Cerises	Salade composée Pilon de poulet aux herbes Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt nature  Pastèque	Rillettes de thon Samoussa Riz cantonnais Fromage ou yaourt nature  Glace	Salade verte Pané de blé Ratatouille maison  Fromage ou yaourt nature  Mousse café 	
---	--	--	--	--



LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVEISEURE
S.EBODE