













# MENU DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2024

## DEJEUNER

LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
<p>Concombre à la fête Salade de tomates au basilic Salade de carottes Pamplemousse Salade verte</p> <p>Tortellinis à la viande ou Tortellinis tricolores au fromage</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Fruit de saison</p>	<p>Salade de céréales au saumon Taboulé maison Radis roses au beurre Pâté de lapin Salade verte</p> <p>Chipolatas ou Dos de colin, sauce citron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Maxi cookies aux 3 chocolats ou fruit frais</p>	<p>Crudités</p> <p>Pizza Maison Salade verte</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt nature  Meringue glacée</p>	<p>Asperges d'alsace Salade de courgettes mozzarella Céleri Waldorf Salade d'œufs durs Salade verte</p> <p>Cordon bleu de poulet ou Colin aux céréales</p> <p>Fondue aux poireaux</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Genoise crème anglaise ou fruit frais</p>	<p>Tomates fête Avocat au thon Concombre à la menthe Salade de radis blanc Salade verte</p> <p>Chili végétarien ou Chili con carné</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Cocktail de fruits exotiques ou fruit frais</p>

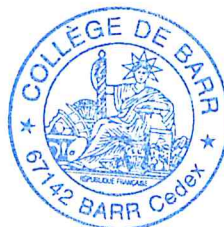
## DINER

<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau Courgettes provençales</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Beignet choco noisette</p>	<p>Barbecue des Internes</p> <p></p>	<p>Taboulé maison</p> <p>Pain de viande Sticks de légumes</p> <p>Fromage ou yaourt nature  Crème caramel maison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de Hoki, sauce épices douces</p> <p>Riz pilaff  Fromage ou yaourt nature  Compote biscuit</p>	
--	---	--	---	--

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE  
V. EBEL



LA PROVISEURE  
S. EBODE