

Menus

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Midi	Melon ou Salade de pois chiche ~.~ Axoa de veau ~.~ Poivrons Riz  ~.~ Fromage à la coupe AOP/IGP  ~.~ Cerises	Charcuterie ou Crudités ~.~ Cuisse de poulet Lyonnaise ~.~ Pâtes BIO  Poêlée de légumes ~.~ Glace	Quinoa/Saumon fumé/Feta/Citron ~.~ Papilote de saumon ~.~ Poireaux Pommes de terre vapeur  ~.~ Chou Chantilly	Carottes râpées ou Tomate/Oeuf ~.~ Spaghettis bolognaise ou végétarien ~.~ Yaourt nature  ~.~ Pêche ou Nectarine 	Crudités ~.~ Dos de poisson ~.~ Haricots verts Riz  Tomates Provençales  ~.~ Compote
	Soir	Concombre au fromage blanc ~.~ Merguez ou Chipolatas ~.~ Légumes couscous Semoule BIO  ~.~ Panacotta et coulis de fruit	Salade de pommes de terre/Haricots/Radis/... ~.~ Poisson à la Bordelaise ~.~ Gratin de fenouil/Artichauts ~.~ Fromage blanc BIO 	Rillettes de thon ~.~ Croissant Savoyard ~.~ Salade ~.~ Compote ou Crumble	Salade de concombre/Avocat ~.~ Haricots verts ~.~ Brioche perdue, confiture

La Gestionnaire

L'infirmière



Lundi 23 juin : Fromage à la coupe AOP - produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.
Jeudi 26 juin : Nectarines BIO - Pêches BIO - produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

Les menus peuvent être modifiés en raison d'événements imprévisibles.

DIFFUSION : Cuisine (3) - Préau (1) - SG (2)