

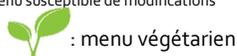
MENU



JUIN

Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
Duo de cannelloni et raviolis d'épinards à la tomate et ricotta Fromage 	Poulet aux olives et curcuma Duo de carottes Semoule	Boulette Sauce tomate Petits pois Dûchesses 	Lamelles de bœuf Choux fleur Riz	Lieu MSC Macedoine de légumes Gribiche Pommes de terre nature
Laitage	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
CONGÉ	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Minestrone	Soupe ou crudités
	Curry de veau Petits pois Boulghour	MENU DU CHEF	FOCUS MENU  Lasagne napolitaine Salade italienne 	Steak de saumon Salade crudités Vinaigrette ciboulette Pommes de terre rissolées
	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Fruits de saison
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
Cube de poulet aux poivrons et paprikas doux Riz	Rotelle All'atriciana (petits légumes) Parmesan	MENU DU CHEF	Émincé végétal Salade de haricots verts Tomate - maïs - œuf Taboulé 	Limande meunière Trio de légumes Purée MAISON
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
Poulet aux céréales Sauce barbecue Salade mexicaine Grenailles cajun	Gnocchetti sardi alla piacentina (tomate - haricots - ail) 	MENU DU CHEF	Pluma porc iberique Tomate et concombre Riz jaune 	Escalope viennoise (dinde) Sauce provençale Cœur de blé
Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

NB : menu susceptible de modifications



Menu adapté suivant l'âge des enfants