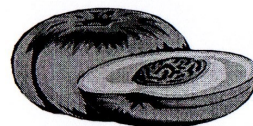


MENUS DU MOIS DE JUIN 2018



produits issus de l'agriculture biologique



VENDREDI 01				
POIREAUX VINAIGRETTE MERLU ARMORICAINE COQUILLETES FROMAGE BANANE				
VENDREDI 08				
PIEMONTAISE DE VOLAILLE POISSON PANE / CITRON BOUQUET DE LEGUMES YAOURT A BOIRE CERISES				
VENDREDI 15				
BETTERAVES ROUGES OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS FLAN VANILLE SABLE CEREALES				
VENDREDI 22				
CONCOMBRE VINAIGRETTE COLIN EN SAUCE RIZ GOUDA NECTARINE				
VENDREDI 29				
BETTERAVES ROUGES LASAGNES DE THON SALADE VERTE TOME BLANCHE PATISSERIE				

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 07	VENDREDI 08
TOMATES VINAIGRETTE BOULETTES AGNEAU SEMOULE CREME DE GRUYERE COMPOTE DE FRUITS	PATE DE CAMPAGNE NUGGETS DE POULET DUO DE HARICOTS GELIFIE VANILLE KIWI	CRUDITE ROTI DE PORC GRATIN DAUPHINOIS MILANETTE TARTE FRAISES	TARTE 3 FROMAGES PAUPIETTE DE VEAU RATATOUILLE EDAM PECHE	PIEMONTAISE DE VOLAILLE POISSON PANE / CITRON BOUQUET DE LEGUMES YAOURT A BOIRE CERISES
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO
TABOULE PILON DE POULET TRIO DE LEGUMES YAOURT CITRON MELON GALIA	SALADE TOMATE MAÏS JAMBON TORTIS CAMEMBERT COMPOTE POMMES	PASTèque CORDON BLEU VEGETAL BROCOLIS SUISSE NATURE SUCRE NECTARINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOULETTES BŒUF SEMOULE FROMAGE DE VACHE MARMELADE ABRICOTS	BETTERAVES ROUGES OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS FLAN VANILLE SABLE CEREALES
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	CENTRE DE LOISIRS	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE
MELON CHARENTAIS QUENELLES DE VEAU CHOUX FLEURS FROMAGE COQUE PECHE	RADIS BEURRE SAUTE DE PORC PETITS POIS / CAROTTES YAOURT AROMATISE ABRICOTS	CHARCUTERIE PILON POULET MEXICAINE POMMES RISSOLEES FROMAGE BLANC SUCRE FRAISES	CAROTTES RAPEES EMINCE DINDE ANTILLAIS DUO DE COURGETTES CREME CHOCOLAT CERISES	CONCOMBRE VINAIGRETTE COLIN EN SAUCE RIZ GOUDA NECTARINE
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 28	VENDREDI 29
POMELOS MACARONIS BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE SUISSE AROMATISE COCKTAIL FRUITS SIROP	MACEDOINE CHIPOLATAS LENTILLES (provenance agriculteur Nozéen) CREME VANILLE / PRUNES	MAQUEREAUX TOMATE ROTI DE BŒUF FRITES BRIE FRUIT	CELERI RAVE RAPE PAVE DINDE BARBECUE TRIO DE LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE GLACE	BETTERAVES ROUGES LASAGNES DE THON SALADE VERTE TOME BLANCHE PATISSERIE

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.
 menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques