

Le sucre , les assaisonnementset les fromages sont distribués à part

Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés

DATE / JOURS	DU 5 AU 9 Juin	DU 12 AU 16 Juin	DU 19 AU 23 Juin	DU 26 AU 30 Juin
LUNDI	Tomates BIO # mozzarella Sauté de porc, crème de moutarde Ebly Compote	Taboulé Chipolatas Gratin de courgettes Fruit de saison Bio #	Salade verte BIO # Poulet façon rougail Riz / légumes Yaourt nature BIO #	Melon BIO # Dahl de lentilles Boulgour Fromage blanc BIO #
GOUTER				
MARDI	Carottes râpées BIO # Couscous Semoule / légumes Entremet aux fruit rouge maison	Carottes râpées Steak haché Duo haricots verts / flageolets Fromage Bio #	Focaccia tomate romarin Omelette au cheddar Gratin de Courgettes Fruits de saison BIO #	Betteraves BIO # Escalope panée Maison Purée de légumes BIO # Fruit de saison Bio #
GOUTER				
MERCREDI	Salade verte BIO # Boulette de viande au curry Gnocchis Yaourt BIO #	Roulade aux olives Poulet rôti Petits pois carottes Fuits de saison BIO #	Melon BIO # Tomates farcies Riz Glace	Tomates BIO # Jambon Gratin dauphinois Glace
GOUTER	Pain + Nutella	Crème dessert + biscuits	Pain + Fromage	Compote + barres de céréales
JEUDI	Chou-fleur sauce cocktail Mac and cheese Fruit de saison BIO #	Betteraves BIO # Blanquette de veau Coquillettes / Champignons Fruit de saison Bio #	Salade estivales BIO # Bœuf facon gardianne Tagliatelles Glace	Salade verte BIO # Pain au chèvre Spaghettis Bolognaise Glace
GOUTER				
VENDREDI	Concombre BIO # Calamars en sauce Riz / poivrons Fromage balnc BIO #	Pizza maison au fromage Gratin Provençal Fruit de saison Bio #	Macédoine de légumes Gratin de poisson Ratatouille Fruits de saison BIO #	Carottes râpées BIO # Paëlla de la mer Yaour Nature BIO #
GOUTER				

