










Semaine du 24 au 28 Mai

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pentecôte	Pastèque	Betteraves Pommes	Concombre
	Poisson au court bouillon	Pâtes à la Carbonara	
	 Légumes printaniers BIO		Pomme de terre au four
	Crème dessert BIO	Salade de fruits de saison BIO	Salade
			Œufs au lait (lait BIO)




Semaine du 31 Mai au 4 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte avec champignons	Salade de Crudités	Pomme de terre salade chèvre raisin	Coup de Cœur de la cantinière
		Emincé de volaille	
Cuisse de poulet	Gratin de poivrons et courgettes, fêta		
Frites		Haricots verts BIO	
Petits suisses	Salade de fruits de saison BIO	Yaourt BIO	

Semaine du 7 au 11 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade composée	Concombre BIO à l'aneth	Céleri rave	Melon
		Tortilla garnie lardons Ratatouille	
Saucisses	Gratin de pommes de terre au thon		Salade de lentilles, pommes et feta
Semoule		Salade	Flan BIO
Compote	Glace	Fruit BIO	

Semaine du 14 au 18 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œufs mimosa	Salade de tomates BIO	Betteraves Pommes BIO	Coup de Cœur de la cantinière
Steack haché	Emincé de volaille	Poisson court bouillon	
			
Carottes BIO	Frites	Courgettes à la provencale	
Fruits de saison BIO	Crème patissière BIO aux fraises	Yaourt BIO	

Crudités : selon les saisons, carottes, tomates, concombres, radis, céleri, betteraves-pommes, macédoine de légumes

Journée sans viande

Coup de cœur de la cantinière : les 1er et 3ème vendredis du mois

En rouge plat cuisiné Maison