




Juin 2024

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03/06 AU 07/06		Pastèque Brandade de poisson Salade (FM/PL) Yaourt fruit	Sardine à la tomate Rôti de boeuf gratin de courgette (FM/PL) Fromage blanc confiture	Carottes râpées (PL) Escalope de veau Riz champignons (FM/PL) Fromage (PL) fruit
DU 10/06 AU 14/06	Salade strasbourgeoise (FM) Emincé de porc (PL) Haricots verts Compote (FM)	Concombre a la creme Poisson Pâtes Fromage (PL) fruit	Melon Poulet Rôti (FM) Frites Glace	Tomate mozzarella (PL) Emincé de boeuf Tian de légumes (FM/PL) yaourt Fruit
DU 17/06 AU 21/06	Salade de thon maïs Courgette hot dog Yaourt Rose des sable (FM)	Charcuterie (PL) rôti de veau (PL) Pommes dauphines Fromage (PL) fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Pizza aux fromages Salade (FM/PL) clafoutis (FM)	Melon Poisson pané Mélange de céréales Fromage (PL) Fruit
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				