






# M E N U

## C A N T I N E




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 <sup>er</sup> au 5 juin	radis beurre poulet semoule aux légumes panna cotta	wrapp garni poisson gratin blette et patate douce yaourt	concombre pizza végété  salade verte fruit	saucisses purée courgettes PDT fromage gateau maison
Du 8 au 12 juin	carottes râpées pâtes bolo fromage compote	salade de chou et cheddar poisson PDT / brocoli fruit	betteraves râpées dinde petits pois carottes yaourt	melon  salade composée (œufs, riz, maïs, concombre, tomates, fromage) glace
Du 15 au 19 juin	tomates/féta poulet quinoa fruit	poisson chou pointu fromage gateau maison	concombre nouilles sautées aux légumes  yaourt	feuilleté bœuf duo de haricots perle au lait
Du 22 au 26 juin (semaine petit déjeuner)	radis beurre chili sin carne  riz fruit	melon salade composée (pâtes, concombre, maïs, tomates, fromage, thon) glace	radis beurre boulettes de bœuf mélange de céréales yaourt	tomates Croque-monsieur salade verte compote
Du 29 juin au 3 juillet	melon boulettes végété  pâtes fromage blanc	taboulé poisson brocoli fruit	concombre Cuisses de poulet frites glace	Pique – nique

(les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons et/ou les aléas climatiques)

 repas végétarien (une fois par semaine comme la loi égalim nous l'impose)

Nous essayons dans la mesure du possible d'avoir des produits labellisés pour respecter la loi égalim, la viande est d'origine française



