



Lundi 6 juin

Mardi 7 juin

Mercredi 8 juin

Jeudi 9 juin

Vendredi 10 juin

FERIE

Carottes râpées
vinaigrette

Rôti de porc au jus



Semoule BIO



Vache qui rit BIO



Flan nappé caramel

Salade de tomates
vinaigrette balsamique

Tarte au fromage

Yaourt sucré

Beignet à la framboise

Coeur de palmier et maïs
en vinaigrettePoisson meunière
et citron

Pennes BIO



Cantal AOP



Fruit de saison

Menus du 13 au 17 juin 2022

Légende :

PRODUIT
BIOPRODUIT
REGIONALCUISINES PAR
NOS CHEFSPRODUIT
LABELLISEPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 13 juin

Mardi 14 juin

Mercredi 15 juin

Jeudi 16 juin

Vendredi 17 juin

Pâté en croûte
et cornichonsSalade verte
vinaigrette

Crêpe au fromage

Melon

Mijoté de boeuf 
au curry**Paupiette de veau**
aux olives**Filet de Hoki** 
sauce citronnée**Chili sin carne**
et riz **BIO** **Haricots verts BIO****Boulghour BIO****Jardinière de légumes**

Saint Nectaire AOP

Yaourt régional sucré

Fromage blanc sucré

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

Crème dessert chocolat

Fruit de saison

**Gâteau aux pépites de
chocolat**

Menus du 20 au 24 juin 2022

Légende :



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL

CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 20 juin

 **Radis roses**
et beurre

Raviolinis au fromage
et à la **sauce tomate**

Suisse sucré

Ananas au sirop

Mardi 21 juin



BARBECUE PARTY

Taboulé
(semoule **BIO**) 

Chipolatas 

Frites et Ketchup



Coulommiers



Fraises



Mercredi 22 juin

Jeudi 23 juin

Betteraves rouges BIO



Sauté de veau marengo



Petits pois et carottes

Cantal AOP



Fruit de saison

Vendredi 24 juin

Pastèque

Filet de Merlu blanc
à l'oseille 

Blé BIO



Yaourt aromatisé

Compote pomme BIO



Menus du 27 juin au 1er juillet 2022

Légende :



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL

CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet
<p>Salade de torsades BIO à la méridionale </p> <p> Sauté de porc sauce forestière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bleu </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes au fromage blanc</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes de terre rissolées et mayonnaise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois à la vanille</p>		<p>Concombres </p> <p> Riz BIO et bolognaise de légumes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boeuf Bourguignon </p> <p>Choux fleurs </p> <p>Yaourt sucré régional </p> <p>Gâteau à la rhubarbe</p>

Menus du 4 au 8 juillet 2022

Légende :



**PRODUIT
BIO**



**PRODUIT
REGIONAL**

**CUISINES PAR
NOS CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISE**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 4 juillet

 **Concombres
au fromage blanc**

 **Ragout de veau
à la crème**

**Haricots blancs à la
tomate**

Vache qui rit BIO



Salade de fruits au sirop

Mardi 5 juillet

Samoussa de légumes

**Boulettes d'agneau
à la napolitaine**

**Courgettes BIO
sautées**



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Mercredi 5 juillet

Jeudi 6 juillet

**Déjeuner
sur
l'herbe**



Melon



Salade de pommes
de terre arlequin

et oeuf dur
mayonnaise



Emmental 



Mousse au chocolat
au lait



Vendredi 7 juillet



**Bonnes
vacances
à tous**

