



















Menu du 13 juin au 7 juillet 2022


LUNDI	Concombre vinaigrette Tajine de bœuf VBF Semoule Abricots 13-juin	Salade gravenchonaise Pâtes façon bolognaise Emmental râpé Yaourt vanille   20-juin	Melon Chipolatas  Salade de lentilles Bûche du pilât Glace 27-juin	Crudités Omelette Epinards Saint nectaire  Banane  04-juil
MARDI	Melon Cuisse de poulet rôtie VF Salade de riz Camembert  Compote 14-juin	Salade verte  au chèvre Rôti de porc  Taboulé Eclair  21-juin	 Couscous végétarien Saint môret  Pêche 28-juin	Salade coleslow Rôti de bœuf VBF Salade de pommes de terre Fromage Pastèque 05-juil
MERCREDI	Salade de tomate Keftas de volaille Pâtes Emmental râpé Flan vanille -caramel  15-juin	Courgette râpée Emincé d'agneau Petits pois Liégeois chocolat 22-juin	Salade verte  Escalope viennoise Ratatouille Entremet vanille 29-juin	Repas de fin d'année 06-juil
JEUDI	 Carottes râpées Pané de blé tomate Haricots beurre Fromage blanc sucré 16-juin	Salade de tomate au maïs Emincé de dinde  au lait de coco Riz Vache qui rit Kiwi 23-juin	Salade grecque Goulache VBF Blé aux poivrons Yaourt aromatisé 30-juin	Repas de fin d'année 07-juil
VENDREDI	Pâté de foie Fileté poisson pané Brocolis  Tomme blanche Fraises 17-juin	Salade orangée Dos de colin Beignet de choux fleurs Pont Lévêque Nectarine 24-juin	Salade hollandaise Fileté de hoki Courgettes sautées  Fraises 01-juil	

Légende :

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Plats protidiques
Produits laitiers

Féculeux
Féculeux + légumes
 Produits issus de l'agriculture biologique

Préparation végétale
 repas végétarien