











MENU MATERNELLES ET PRIMAIRES JUIN / JUILLET 2018

	Lundi 18 Juin 2018	Mardi 19 Juin 2018	Mercredi 20 Juin 2018	Jeudi 21 Juin 2018	Vendredi 22 Juin 2018
	HARICOTS VERTS EN SALADE BRANDADE AU POISSON YAOURT AROME MELON	SAUCISSON A L'AIL SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS JULIENNE DE LEGUMES CHAVROUX COMPOTE POMME-FRAISE	PASTEQUE ROTI DE DINDE LENTILLES PAYSANNES YAOURT CONFITURE FRAISE GAILLARDISE CACAO	SALADE DE FUSILI POISSON GRATINE POEELE MERIDIONALE CREME DESSERT CHOCOLAT PECHE 	SALADE BIGLIA TOMATE MOZZARELLA HACHE DE POULET FACON BOUCHERE FRITES KETCHUP ABRICOT 
GOUTER			BABYBEL / COMPOTE A BOIRE		
	Lundi 25 Juin 2018	Mardi 26 Juin 2018	Mercredi 27 Juin 2018	Jeudi 28 Juin 2018	Vendredi 29 Juin 2018
	TARTE 4 FROMAGES NAVARIN D'AGNEAU BROCOLIS AU BEURRE YAOURT AROME	TOMATE* A LA FETA OMELETTE FROMAGE POEELE RATATOUILLE CAKE PEPITE CHOCOLAT ABRICOT*	TRIOLOGIE DE CRUDITE POISSON MEUNIERE PUREE CELERI CANTAL ECLAIR CHOCOLAT	MELON* ROTI DE PORC EPINARDS BECHAMEL FLAN NAPPE CAMEL	MACEDOINE VINAIGRETTE  LASAGNE BOLOGNAISE VBF PETIT SUISSE FRUIT COMPOTE ASSORTIS
GOUTER			YAOURT A BOIRE / POMME		
	Lundi 2 Juillet 2018	Mardi 3 Juillet 2018	Mercredi 4 Juillet 2018	Jeudi 5 Juillet 2018	Vendredi 6 Juillet 2018
	CAROTTE ET COURGETTE RAPEES  BŒUF GUARDIAN POMME VAPEUR COULOMMIER PECHE 	MELON* SAUMON ROTI PETIT POIS FRANCAISE BEIGNET DONUT'S	SALADE VERTE MIMOLETTE JAMBON BLANC COQUILLETTE AU FROMAGE PRUNE JAUNE	PATE COUELLE RAVIOLIS AU BŒUF  COMPOTE BISCUITS	TOMATE CROQ SEL PIZZA CHIPS YAOURT A BOIRE TRONCHE DE CAKE
GOUTER			LAIT CHOCOLAT / MADELEINE		BONNES VACANCES
	Lundi 9 Juillet 2018	Mardi 10 Juillet 2018	Mercredi 11 Juillet 2018	Jeudi 12 Juillet 2018	Vendredi 13 Juillet 2018
	CONCOMBRE* VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON RIZ AUX PETITS LEGUMES COMTE ABRICOT 	MELON* ROTI DE VEAU  HARICOTS VERTS SAUTES CAMEMBERT PECHE 	TABOULE ESCALOPE DE PORC DIJONAISE POEELE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS	TOMATES* EN SALADE FILET HOKY A LA SETOISE POMME NOISETTE EMMENTAL NECTARINE 	PASTEQUE CORDON BLEU CEREALES A LA MEDITERRANEENNES YAOURT NATURE BIO
GOUTER	YAOURT A BOIRE PALMITO	LAIT CHOCOLAT / GRANNY LU	COMPOTE A BOIRE / CRAQUI LU	YAOURT A BOIRE / PATE DE FRUIT	COMPOTE A BOIRE NAPOLITAIN

Dans le cadre de la prévention des fortes chaleurs, le menu du 26 Juin et du 10 juillet 2018 pourra être servi chaud / ou froid

Vendredi 6 juillet repas à thème sans couverts

LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES