

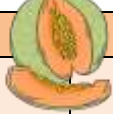
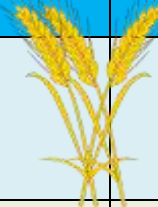















MENU DE JUIN 2022

<p>Lundi 30 mai</p> <p>Taboulé Bio Steack haché Duo haricots verts et beurre Bio Compote Bio</p> 	<p>Mardi 31 mai</p> <p>Salade des tomates Filet de colin MSC Beurre Nantais Riz Pilaf Crème dessert Vanille</p>	<p>Jeudi 03 juin</p> <p> Concombres vinaigrette Tortelloni Mozzarella Bio Pesto verde + Salade Fraises Chantilly Maison</p> 	<p>Vendredi 04 juin</p> <p>Melon Poulet Pané au Corn Flakes Frites Bio Panacotta coulis Framboise</p>
<p>Lundi 06 juin</p>	<p>Mardi 07 juin</p>	<p>jeudi 09 juin</p>	<p>vendredi 10 juin</p>
<p>Férié</p> 	<p>Guacamole Gressin Chipolatas maraisienne (Ile de Ré) Ratatouille Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées Poisson MSC Purée Bio Glace</p>	<p> Salade de Pâtes Galette de pois chiche Légumes croquants / Brie Banane</p>
<p>Lundi 13 juin</p>	<p>Mardi 14 juin</p>	<p>Jeudi 16 juin</p>	<p>Vendredi 17 juin</p>
<p> Macédoine Gratin de Macaroni Cheese à l'américaine Salade Broyé du Poitou</p>	<p>Melon Paëlla au poulet Salade Crème dessert chocolat</p>	<p>Rillettes de sardine Toast Rôti de Bœuf Pommes de terre sautées Salade Salade de fruits frais</p> 	<p>Salade de tomates Filet de colin MSC Epinards à a crème Salade Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 20 juin</p>	<p>Mardi 21 juin</p>	<p>Jeudi 23 juin</p>	<p>vendredi 24 juin</p>
<p>Concombres Pépité de colin aux 3 céréales Poêlée de courgettes et tomates Salade Glace</p> 	<p>Betteraves + maïs Lapin à la Saugé Polenta crémeuse Salade Yaourt Bio</p>	<p>Choux à la mousse de Petits pois Jambon fumé grillé Ratatouille Salade Abricots</p> 	<p> Carottes râpées Omelette aux champignons Salade Riz au lait</p> 
<p>Lundi 27 juin</p>	<p>Mardi 28 juin</p>	<p>Jeudi 30 juin</p>	<p>vendredi 01 juillet</p>
<p>Salade de cervelas Filet de colin MSC Gratin de patates douces Salade Fraises au sucre</p>	<p> Salade de tomates Mix balls végétarien Riz Arlequin Salade Barre bretonne</p>	<p> Caviar d'Aubergines Pad Thaï au poulet Salade Bavarois Framboise + biscuits de Reims</p>	<p>Melon Cheese Burger Frites Bio Salade Glace</p>
<p>Lundi 04 juillet</p>	<p>Mardi 05 juillet</p>	<p>Jeudi 07 juillet</p>	<p>vendredi 08 juillet</p>
<p>Rosette cornichons Emicé de porc mariné Curry lait de Coco Riz Basmati Bio Pastèque</p> 	<p>Fromage frais aux herbes Paupiette de Veau Petit pois Bio Salade Crème Brûlée Vanille</p> 	<p>Betteraves Raviolis gratinés Salade Compote</p>	<p> Vacances </p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas
label MSC

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements