


	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin
Lundi	<b>Lundi de Pentecôte</b>	B Mais BIO en salade Poisson pané Julienne de légumes Brie Fruit local de saison	Pastèque Steak haché B Pommes de terre persillées BIO Edam Fruit local de saison
Mardi	B Haricots verts BIO en salade  Lasagnes à la bolognaise** Mimolette Fruit local de saison	Concombre en salade (local) Oeufs durs à la piperade Riz créole Fromage blanc aromatisé B Compote de pommes BIO (ind)	Roulade de volaille Oeufs durs BIO mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) Pavé d'affinois local Donut's <b>Repas froid</b>
Jeudi	 Salade de blé au pistou Pavé fromager B Epinards hachés BIO et croûtons Fromage blanc nature local Fruit de saison	Cake du chef à la courgette Filet de hoki sauce corail B Petits pois BIO Yaourt aromatisé local Fruit de saison	B Tomates BIO basilic Calamars à la romaine Ratatouille Yaourt nature local Clafoutis du chef aux pommes
Vendredi	Salade coleslaw Sauté de volaille locale sauce forestière Purée de pommes de terre B Yaourt BIO nature Compote de pommes abricots (ind)	B Tomates BIO croc'sel Sauté d'agneau au curry Farfalles locales Délice de camembert Pêches au sirop	B Betteraves BIO vinaigrette Jambon*/ Jambon de volaille Coquillettes locales et râpé Samos Fruit de saison

	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Pâté de volaille (ST) Omelette nature Courgettes locales basquaises Bûche du Pilat local B Fruit BIO de saison
Mardi	Melon Paupiette de poisson à l'orientale B Semoule BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de poires locale (ind)
Jeudi	B Salade verte BIO Ravioli (ST)** Tomme de Savoie locale Compote (ST)
Vendredi	<b>Repas de fin d'année</b>