



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
17/06 salade verte et dés de fromage filet de poisson gratin de chou-fleur palmier à la confiture	18/06 taboulé bœuf au romarin haricots verts crème vanille	 20/06 salade de lentilles quiche aux légumes salade verte glace	21/06 pâté de campagne et cornichons paupiette de veau purée de légumes fromage fruit
24/06 salade de pommes de terre aiguillettes de volaille poêlée de carottes fromage fruit	25/06 salade verte et dés de fromage rougail saucisses riz cocktail de fruits	 27/06 tomates vinaigrette falafels ratatouille de légumes verre de lait gâteau chocolat	28/06 carottes râpées et dés de fromage sauté de bœuf massalé printanière de légumes yaourt aromatisé
1^{er}/07 lentilles vinaigrette filet de poisson poêlée de légumes fromage fruit	2/07 salade verte et dés de cervelas sauté de poulet poêlée de légumes fromage fruit	 4/07 carottes râpées tarte aux fromages salade verte fromage blanc sucré	5/07 pique-nique



Tous les mardis et vendredis, baguette ou pain Bio

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées en France)

fait maison produits bio produits locaux label rouge

menu végétarien Haute Valeur Environnementale (HVE)

pêche durable produits de la ferme origine protégée

challans

Menus proposés sous réserve de modifications dues à nos approvisionnements.
Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France.
Les fruits et légumes qui entrent dans la composition des menus sont de saison.