





 GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 		SEMAINE	LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN	
		Férié Lundi de Pentecôte	ENTREES	ENTREE CHAUDE ☞	TOMATES A LA GRECQUE ☞ MESCLUN	GASPACHO MELON / ANDALOUS ☞	
			PLAT CHAUD	MAGRET DE CANARD AU BLEU ☞	PAELA ☞	FILET DE SAUMON AU PESTO ☞	
			LEGUMES	LEGUMES DU MARCHÉ			
			FECULENTS	RÖSTI		POMME VERDURETTES	
			FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	COMTE	YAOURT OU FROMAGE	
			DESSERT	FRUITS	FROMAGE BLANC POMME CARAMEL ☞ FRUITS	PATISSERIE FRUITS	
		SEMAINE	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN	
		  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES	TABOULE ORIENTAL SALADE ☞	MELON A L'ESPAGNOL LOMO PASTÈQUE / SALADE ☞	SALADE DE POMME DE TERRE AU THON SALADE ☞	CAROTTES RAPEES BIO CHIFFONNADE DE JAMBON SERANO SALADE ☞
			PLAT CHAUD	ROTI DE PORC GRAINE DE MOUTARDE ☞	COLIN MEUNIERE	ROTI DE BŒUF ☞	EMINCE DE VEAU ☞
			LEGUMES	POIS CAROTTES		RATATOUILLE PROVENCALE ☞	
			FECULENTS		RIZ AUX PETITS LEGUMES		EBLY
			FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
			DESSERT	SMOOTHIE ☞ FRUITS	FRUITS	PATISSERIE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT ☞

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison » ☞ correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)