

 GESTIONNAIRE  PRINCIPAL ADJOINT	<b>SEMAINE</b>	<b>LUNDI 12 JUIN</b>	<b>MARDI 13 JUIN</b>	<b>JEUDI 15 JUIN</b>	<b> VENDREDI 16 JUIN</b>
	ENTREES	CRUDITES VARIES SALADE VERTE	SALADE PARISIENNE SALADE VERTE	MELON JAMBON CRU SALADE VERTE	CONCOMBRE A LA CREME SALADE VERTE
	PLAT CHAUD	STEAK DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	FILET DE CABILLAUD PREFRIT	EMINCE DE BŒUF ZINGARA	FILET DE POULET GRILLE
	LEGUMES		PETITS POIS CAROTTES		LEGUMES
	FECULENTS	RIZ PILAFF		POMME NATURE	EBLY
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	CREME YABON FRUITS	PÂTISSERIE FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRUITS
	<b>SEMAINE</b>	<b>LUNDI 19 JUIN</b>	<b>MARDI 20 JUIN</b>	<b>JEUDI 22 JUIN</b>	<b> VENDREDI 23 JUIN</b>
 GESTIONNAIRE  PRINCIPAL ADJOINT	ENTREES	POIVRONS EN SALADE MESCLUN	SALADE DE CROSETS AU POULET ET BACON SALADE VERTE	SALADE DE SEMOULE ET QUINOA AU SAUMON ET CHEVRE / SALADE	TARTARE DE TOMATES GASPACHO SALADE VERTE
	PLAT CHAUD	CAPPELLETTIS SAUCE NAPOLITAINE	ONGLET DE VEAU	ROTI DE DINDE SAUCE BORDELAISE	SAUMON SAUCE CHORON
	LEGUMES		RATATOUILLE	LEGUMES DU MARCHE	
	FECULENTS				POMMES VERDURETTES
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	TARTE AUX ABRICOTS MAISON FRUITS	FRUITS	FRUITS AU SIROP FRUITS	GLACE FRUITS	

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)