

<b>Du Lundi 10 au Dimanche 16 juin 2024 :</b>			<b>Semaine 24</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Boules de bœuf sauce tajine abricot Boulgour BIO Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc aux fruits BIO	10-juin	Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Escalope de porc sauce tomate Blé HVE à la tomate Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc aux fruits BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets Terrine de campagne Sauté de dinde sauce catalane Poêlée de fenouil Yaourt Fermier sucré Pêche au sirop	11-juin	Velouté aux bolets Terrine de campagne Filet de colin sauce catalane Duo de courgettes Yaourt Fermier sucré Pêche au sirop		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés Melon Sauté de bœuf sauce cidre Pommes persillées Edam BIO Fruit de saison	12-juin	Potage du Chef aux pois cassés Melon Gibelettes de volaille sauce crème Carottes Vichy BIO Edam BIO Fruit de saison		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate Salade Napoli Rôti de dinde sauce soubise Haricots verts persillés Petit-suisse nature BIO Beignet abricot	13-juin	Velouté à la tomate Salade Napoli Boudin blanc à la crème de moutarde Pommes sautées Petit-suisse nature BIO Beignet abricot		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Moules à la crème Riz de Camarque IGP aux poivrons Camembert BIO Fruit de saison BIO	14-juin	Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Rôti de dinde froid Salade de pommes de terre persillées Camembert BIO Fruit de saison BIO		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Emincé de poulet sauce aux marrons Bouquetière de légumes BIO à l'ail Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO	15-juin	Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce carottes Purée BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Rognons de bœuf sauce poivre Purée de courgettes BIO Saint-Nectaire AOP Eclair au café	16-juin	Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Emincé de volaille au thym Aubergines en dés à l'ail Saint-Nectaire AOP Eclair au café		

*A rendre pour le vendredi 31 mai*

<b>Du Lundi 10 au Dimanche 16 juin 2024 :</b>			<b>Semaine 24</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Boules de bœuf Boulgour BIO Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt tentation pâtissière	10-juin	Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Escalope de porc Blé HVE Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt tentation pâtissière		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets Concombres vinaigrette Sauté de dinde Poêlée de fenouil Yaourt Fermier sucré Pêche au sirop	11-juin	Velouté aux bolets Concombres vinaigrette Filet de colin MSC Duo de courgettes à la crème Yaourt Fermier sucré Pêche au sirop		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés Melon Sauté de bœuf Pommes vapeur Fromage blanc au citron Fruit de saison	12-juin	Potage du Chef aux pois cassés Melon Gibelettes de volaille Carottes Vichy BIO Fromage blanc au citron Fruit de saison		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate Salade Napoli Rôti de dinde Haricots verts persillés Petit-suisse nature BIO Beignet abricot	13-juin	Velouté à la tomate Salade Napoli Boudin blanc Pommes sautées Petit-suisse nature BIO Beignet abricot		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Moules marinières Riz de Camarque IGP aux poivrons Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	14-juin	Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Rôti de dinde froid Salade de pommes de terre Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Emincé de poulet Bouquetière de légumes BIO à l'ail Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO	15-juin	Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Sauté de bœuf Purée BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Rognons de bœuf Purée de courgettes BIO Petit-suisse sucré Eclair au café	16-juin	Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Emincé de volaille Aubergines en dés Petit-suisse sucré Eclair au café		

*A rendre pour le vendredi 31 mai*

<b>Du Lundi 10 au Dimanche 16 juin 2024 :</b>			<b>Semaine 24</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Boules de bœuf sauce tajine abricot Boulgour BIO Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc nature BIO	10-juin	Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade coleslaw HVE Escalope de porc sauce tomate Blé HVE à la tomate Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc nature BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets Terrine de campagne Sauté de dinde sauce catalane Poêlée de fenouil Yaourt Fermier nature Fruits à l'eau	11-juin	Velouté aux bolets Terrine de campagne Filet de colin sauce catalane Duo de courgettes Yaourt Fermier nature Fruits à l'eau		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés Melon Sauté de bœuf sauce cidre Pommes persillées Edam BIO Fruit de saison	12-juin	Potage du Chef aux pois cassés Melon Gibelettes de volaille sauce crème Carottes Vichy BIO Edam BIO Fruit de saison		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate Salade Napoli Rôti de dinde sauce soubise Haricots verts persillés Petit-suisse nature BIO Cake cacao	13-juin	Velouté à la tomate Salade Napoli Boudin blanc à la crème de moutarde Pommes sautées Petit-suisse nature BIO Cake cacao		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Moules à la crème Riz de Camarque IGP aux poivrons Camembert BIO Fruit de saison BIO	14-juin	Soupe minestrone Chou-fleur BIO sauce cocktail Rôti de dinde froid Salade de pommes de terre persillées Camembert BIO Fruit de saison BIO		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Emincé de poulet sauce aux marrons Bouquetière de légumes BIO à l'ail Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	15-juin	Bouillon de poule vermicelles Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce carottes Purée BIO Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Rognons de bœuf sauce poivre Purée de courgettes BIO Saint-Nectaire AOP Forêt noire	16-juin	Potage du Chef aux poireaux Salade de blé CE2 estivale Emincé de volaille au thym Aubergines en dés à l'ail Saint-Nectaire AOP Forêt noire		

*A rendre pour le vendredi 31 mai*

<b>Du Lundi 10 au Dimanche 16 juin 2024 :</b>	<b>Semaine 24</b>
<b>LUNDI</b>	
Potage du Chef courgette et vache qui rit	10-juin
Salade coleslaw HVE	
Boulettes de soja sauce tajine abricot	
Boulgour BIO	
Fourme d'Ambert AOP	
Fromage blanc aux fruits BIO	
<b>MARDI</b>	
Velouté aux bolets	11-juin
Concombres à la ciboulette	
Nuggets de blé	
Poêlée de fenouil	
Yaourt Fermier sucré	
Pêche au sirop	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef aux pois cassés	12-juin
Melon	
Galette de soja sauce cidre	
Pommes persillées	
Edam BIO	
Fruit de saison	
<b>JEUDI</b>	
Velouté à la tomate	13-juin
Salade Napoli	
Omelette au fromage	
Haricots verts persillés	
Petit-suisse nature BIO	
Beignet abricot	
<b> VENDREDI</b>	
Soupe minestrone	14-juin
Chou-fleur BIO sauce cocktail	
Falafels sauce forestière	
Riz de Camargue IGP aux poivrons	
Camembert BIO	
Fruit de saison BIO	
<b>SAMEDI</b>	
Bouillon de légumes vermicelles	15-juin
Tomates vinaigrette	
Galette de soja sauce carotte	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison BIO	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef aux poireaux	16-juin
Salade de blé CE2 estivale	
Œuf dur (local) sauce Mornay	
Purée de courgettes BIO	
Saint-Nectaire AOP	
Eclair au café	

*A rendre pour le vendredi 31 mai*