



Du lun. 22 AU 28 JUIN

DÉJEUNER S4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	RILLETES DE POULET	TABOULÉ	MÉLI MÉLO DE TOMATES CERISES	CRÊPE AU JAMBON ET AU FROMAGE	SARDINES	TERRINE DE LÉGUMES
MOUSSAKA	OMELETTE	ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE	CORDON BLEU DE DINDE	PAVÉ DE POISSON À LA TOMATE	CUISSE DE CANARD	POULET BASQUAISE
RIZ	RATATOUILLE	FLAGEOLETS	PURÉE DE CAROTTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE	PÂTES
YAOURT À LA GRECQUE	FROMAGE LOCAL	PETITS SUISSES	YAOURT AUX FRUITS BIO LOCAL	CANTAL AOP JEUNE	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	FROMAGE AIL ET FINES HERBES
GÂTEAU DE SEMOULE	CRÈME DESSERT BIO LOCALE	COMPOTE	MUFFIN AUN CHOCOLAT	FRUITS	TARTE À L' ANANAS	FRUITS AU SIROP

LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES DISPONIBILITÉS FOURNISSEURS