



LUNDI 22/06

- CRUDITÉS DE SAISON    
 
- BRANDADE DE POISSON 
- FROMAGE À LA COUPE   

- FRUIT  

MARDI 23/06

- CUIDITÉS DE SAISON    
 
- QUICHE AUX LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE   
 
- SALADE    
- RIZ AU LAIT   
- FRUITS À LA COUPE    


MERCREDI 24/06

- CUIDITÉS DE SAISON    
 
- RÔTI DE BOEUF   
- PÂTES AUX LÉGUMES    

- FROMAGE À LA COUPE   


- FRUITS À LA COUPE    


JEUDI 25/06

- SALADE DE RIZ   
- POULET GRILLÉ   
- GRATIN DE CHOUX FLEUR   
- LAITAGE  
- FRUITS À LA COUPE    


VENDREDI 26/06

- CRUDITÉS DE SAISON    
 
- COUSCOUS DE LA MER ALT  
- GRANOLA   
- COMPOTE   

 Menu conseillé

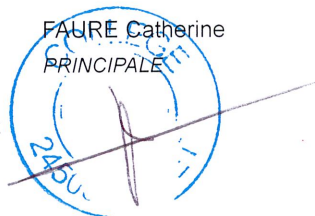
 Végétarien

 Fait Maison

 Local

 Bio

FAURE Catherine  
PRINCIPALE



FOURGEAUD Sandrine  
GESTIONNAIRE

LESUEUR Benedicte  
INFIRMIERE

 Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part