

Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Mercredi 16 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalote</p> <p>Falafels sauce tartare</p> <p>Haricots verts Bio  persillés</p> <p>Fromage blanc aux pêches</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p>	<p></p> <p>MENU DES SUPPORTERS</p> <p></p> <p>Melon </p> <p>Emincé de dinde façon kebab</p> <p>Potatoes et ketchup </p> <p>Saint Nectaire </p> <p></p> <p>Mousse au chocolat</p> <p></p>		<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Paëlla au riz Bio  et colin  d'Alaska</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade concombres et tomates au basilic</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Tomme noire</p> <p> Clafoutis aux cerises</p> <p></p>



Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Mercredi 23 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Salade façon piémontaise aux œufs	Concombres au fromage blanc		Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de coquillettes Bio
Normandin de veau sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti		Lasagnes de légumes	Poisson frais sauce basilic
Courgettes	Semoule Bio			Purée pommes de terre et carottes
Camembert Bio	Vache qui rit Bio		Emmental	Yaourt aromatisé
Nectarine	Salade de fruits		Entremet chocolat	Pastèque