

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
Lundi 02 juin	Concombre / féta AOP	Sauté de porc Label Rouge à la moutarde	Printanière de légumes	Brie bio	Fondant vanille bio
Mardi 03 juin	Beignets de légumes	Curry de poulet fermier IGP aux trois riz bio	 Menu Sri Lankais	Yaourt brassé au lait de coco	Fruits de saison
Jeudi 05 juin	Betteraves en vinaigrette	Pâtes bio aux petits légumes façon carbonnara		Tome D'Auvergne	Fruits de saison
Vendredi 06 juin	Salade verte au gouda	Poisson blanc à la bordelaise	Ratatouille / blé	Comté AOP	Glace au choix

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
Lundi 09 juin	FERIE				
Mardi 10 juin	Carottes râpées vinaigrette au cumin	Poêlée de bœuf français aux oignons	Haricots verts bio	Tome Catalane	Eclairs au chocolat ou café
Jeudi 12 juin	Macédoine de légumes mayonnaise	Chili végétarien (haricots rouges, tomates, riz, maïs, poivrons, épices, aromates)		Emmental	Fruits de saison
Vendredi 13 juin	Salade de tomates vinaigrette	Pavé de saumon à la crème de poireaux	Semoule bio	Gouda	Fromage blanc bio au coulis de fruits

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
Lundi 16 juin	Courgettes crues bio râpées au citron vert bio	Rôti de porc Label Rouge crème aux herbes fraîches	Boullgour bio aux épinards	Babybel au chèvre	Raisin Chasselas
Menu Vert					
Mardi 17 juin	Salade d'endives aux noix	Sauté de veau français	Carottes bio à l'huile d'olive et échalotes	Cantal bio	Flan au caramel bio
Jeudi 19 juin	Brocolis bio en vinaigrette	Grignettes de poulet française aux épices douces	Pommes de terre rissolées bio	Galet de la Loire	Gâteau au chocolat fondant au fruits rouges maison
Vendredi 20 juin	Céleri bio en rémoulade à la pomme	Pizza au légumes d'été (poivrons, tomates, champignons, oignons)		Yaourt nature vrac bio	Fruits de saison