



lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Férié	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
	Filet de colin sauce provençale	Salade de pommes de terre au jambon blanc	Cordon bleu
	Blé	et concombres, dés de tomates vinaigrette au	Mélange épinards et pommes de terre
	Petit moulé nature	Edam	Yaourt aromatisé
	Flan vanille	Pastèque	Fruit de saison local

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Concombres vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette (stock tampon)	Salade de riz vinaigrette à la tomate	Pastèque
Boulettes d'agneau au curry	Raviolis	Sauté de blanc de poulet au jus	Pané de poisson blanc + citron
Semoule	à la tomate (stock tampon)	Courgettes et pdt béchamel	Haricots verts à l'échalote
Carré ligueil	Mimolette	Fondu carré	Moulu ail et fines herbes
Flan vanille	Compote (stock tampon)	Fruit de saison local	Tourteau fromagé local

Stock tampon

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Taboulé à la menthe	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Melon
Emincé de poulet sauce aigre douce	Gratin de la mer aux penne	Rôti de porc sauce aux pommes	Colin d'alaska meunière + citron
Carottes persillées	(morceaux de poisson, moules décoquillées, béchamel, penne)	Chou fleur béchamel	Riz à la tomate
Bûchette lait	Edam	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse chocolat	Quatre quart aux pruneaux maison	Fruit de saison

Repas breton

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Tomates vinaigrette à la framboise	Lentilles vinaigrette	Tarte au fromage maison	Concombres vinaigrette
Paupiette de veau sauce champignons	Emincé de poulet sauce tandoori	Marmite de la mer	Taboulé aux œufs
Coquillettes au beurre	Haricots beurre	Petits pois et carottes	(repas froid)
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse fruité	Gouda
Compote de pommes	Fruit de saison	Melon	Liégeois vanille

Repas froid