

	LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
<b>Labels Egalim :</b>	<b>Menu veggie/BIO</b>				
Produit issu de l'agriculture biologique	Omelettes fines herbes	Paté de campagne	Tranche de jambon braisée	Escalope de dinde à la crème	Taboulé
Label Rouge	Pommes de terre sautées	Salade de tomate	Finger fromage	Nuggets de blé	Pesca de colin meunière MSC
Menu végétarien	Fromage blanc nature	Gratin de courgettes et escalope de poulet	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Galette de boulgour haricots rouges poivrons
Haute valeur environnementale	Fruit de saison	Gratin de courgettes cube émmmental	Cantal jeune	Vache picon	Carottes vichy
Appellation d'origine protégée	Compote/petit beurre	Petit suisse/roulé chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois Vanille
Pêche durable			Pain/pâte à tartiner	Petit filou fruits/biscuit	Pain/samos
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>	<b>LUNDI 10 JUIN</b>	<b>MARDI 11 JUIN</b>	<b>MERCREDI 12 JUIN</b>	<b>JEUDI 13 JUIN</b>	<b>VENDREDI 14 JUIN</b>
Produit local	<b>Menu veggie/BIO</b>				
Dessert maison	Salade de pâtes	Coleslaw	Sauté de poulet au curry	Boulettes d'agneau provençal	Filet de merlu à l'oseille
Viande d'origine France	Echine de porc sauce charcutiere	Œuf Florentine	Pané végé	Egréné végé à la provençale	Omelette au fromage
100% fraîcheur	Nuggets de fromage		Riz	Semoule	Pommes terre grenailles
Plat du terroir	Poêlée de légumes	Gâteau yaourt à la banane	Tomme de savoie IGP	St moret	Petit suisse
Menu végétarien	Yaourt nature		Compote	Fruit de saison	Fruit de saison
Menu à thème	Pain/chocolat/pomme	Barre pâtissiere/yaourt	Pain de mie/confiture	Compote/petit sablé	Petit suisse/banane
Goûter					
	<b>LUNDI 17 JUIN</b>	<b>MARDI 18 JUIN</b>	<b>MERCREDI 19 JUIN</b>	<b>JEUDI 20 JUIN</b>	<b>VENDREDI 21 JUIN</b>
	<b>Menu végétarien</b>				
		Salade verte, émmmental, jambon de dinde, vinaigrette	Poulet Basquaise	<b>Menu BIO</b>	
	Omelette aux fines herbes	Bouchée à la reine	Crêpe au fromage	Steak haché de bœuf Bio	Carottes rapées
	Ratatouille	Bouchée de légumes	Coquillettes	Pavé végétarien	Brochette de poisson
	Gouda	Riz	Brie AOP	Poelée de légumes cuisinés Bio	Pané de blé émmmental épinard
	Gâteau à la poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Edam Bio	Panais en gratin
	Compote/petit lu/pomme	Pain/samos/banane	Yaourt/madeleine/compote	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés
				Compote/boudoir/orange	Pain de mie/pâte à tartiner
	<b>LUNDI 24 JUIN</b>	<b>MARDI 25 JUIN</b>	<b>MERCREDI 26 JUIN</b>	<b>JEUDI 27 JUIN</b>	<b>VENDREDI 28 JUIN</b>
	<b>Menu veggie/BIO</b>				
	Salade de concombre	Falafel	Friand fromage	<b>Menu Espagnol</b>	
	Cordon bleu	Galette pomme de terre	Rôti de bœuf sauce champignons	Salade de tomates poivrons	Salade crudité
	Nuggets végétales	Yaourt lait de vache	Pané végétarien	Paella au poulet	Parmentier de lieu
	Frites	Fruit de saison	Haricots beurre	Paella aux légumes	Parmentier aux légumes
	Liegeois vanille		Cantal jeune aop	Cake à l'orange	Crème dessert chocolat
	Compote /barre pâtissiere	Pain barre de chocolat/pomme	Yaourt lait de vache vanille/madeleine	Petit suisse/Orange	Pain confiture/kiwi
	<b>LUNDI 01 JUILLET</b>	<b>MARDI 02 JUILLET</b>	<b>MERCREDI 03 JUILLET</b>	<b>JEUDI 04 JUILLET</b>	<b>VENDREDI 05 JUILLET</b>
	<b>Menu Bio</b>				
	Salade de riz BIO	Cote de porc sauce forestiere	Œuf dur sur lit de salade	Filet de dorade au four	<b>Vive les Vacances</b>
	Haut de cuisse de poulet bio	Crepe champignons	Paupiette de veau sauce madère	Nuggets de fromage	Burger Maison
	Falafel	Lentilles	Croisillon fromage	Pates	Burger Veggie
	Petit pois aux basilic	Emmental	Gratin de légumes	St Nectaire Laitier aop	Potatoes
	Yaourt nature Bio	Fruit de saison	Fruit	Compote	Kiri
	Roulé fraise/compote	Pomme/Yaourt nature	Pain de mie/confiture	Banane /compote	Mousse au chocolat
					Petit suisse/Madeleine