









































<p><b>lundi 3 juin 2019</b></p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Cordon bleu de dindonneau</p> <p>Petits pois </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote </p>	<p><b>mardi 4 juin 2019</b></p> <p><b>Menu pirate</b></p> <p>Salade des îles</p> <p>Accras de poisson sauce aigre douce</p> <p>Riz colombo </p> <p>Île flottante</p>	<p><b>mercredi 5 juin 2019</b></p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Cuisse de poule</p> <p>Jardinière</p> <p>Coulommier</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><b>jeudi 6 juin 2019</b></p> <p>Tomates au maïs</p> <p>Lasagnes chèvre épinards maïs </p> <p>Cerises </p>	<p><b>vendredi 7 juin 2019</b></p> <p>Lentilles à l'échalote </p> <p>Filet de colin sauce tartare</p> <p>Duo de haricots  </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Roulé aux fraises</p>
<p><b>lundi 10 juin 2019</b></p> <p><b>Férié</b></p> <p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p><b>mardi 11 juin 2019</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Boul'bœuf aux champignons </p> <p>Coquillettes au beurre </p> <p>St paulin</p> <p>Pêche </p>	<p><b>mercredi 12 juin 2019</b></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Paupiette de saumon au beurre blanc</p> <p>Haricots plats</p> <p>Tomme blanche</p> <p>mille-feuille</p>	<p><b>jeudi 13 juin 2019</b></p> <p>Haricots verts en salade  </p> <p>Sauté de dinde au lait de coco</p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Abricot </p>	<p><b>vendredi 14 juin 2019</b></p> <p>Salade de pépinettes au surimi</p> <p>Filet de merlu à la tomate</p> <p>Brocolis </p> <p>Abondance </p> <p>Melon </p>
<p><b>lundi 17 juin 2019</b></p> <p>Radis </p> <p>Rôti de veau aux olives</p> <p>Gratin de tortis au gruyère fermier  </p> <p>Cerises </p>	<p><b>mardi 18 juin 2019</b></p> <p>Carottes râpées à la ciboulette  </p> <p>Filet de hoki à la parisienne</p> <p>Perles de blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature et son biscuit </p>	<p><b>mercredi 19 juin 2019</b></p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Poêlée indienne</p> <p>Comté</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><b>jeudi 20 juin 2019</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette nature</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Babybel</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>vendredi 21 juin 2019</b></p> <p><b>Menu d'été</b></p> <p>Cake aux courgettes maison </p> <p>Poisson grillé</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Glace</p>
<p><b>lundi 24 juin 2019</b></p> <p>Concombre au fromage blanc  </p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p><b>mardi 25 juin 2019</b></p> <p>Salade verte </p> <p>Paëlla</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Fraises </p>	<p><b>mercredi 26 juin 2019</b></p> <p>Terrine de poisson maison</p> <p>Courgettes farcies sauce tomate </p> <p>Camembert </p> <p>Glace</p>	<p><b>jeudi 27 juin 2019</b></p> <p><b>Buffet froid</b></p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Jambon blanc</p> <p>r=jambon de dinde</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Comté</p> <p>Compote à boire </p>	<p><b>vendredi 28 juin 2019</b></p> <p>Tomates à la feta </p> <p>Fish'n chips</p> <p>Nectarine </p>

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.