

Mercredi 28 mai	Mercredi 4 juin	Mercredi 11 juin
Nuggets de poulet pané Purée de pommes de terre Fromage blanc des Alpes Sucre Fraises - sucre	Tzatziki Sauté de bœuf FR <i>Sauce au thym</i> Haricots verts bio et pdt Compote fraîche pomme bio - cerise	Salade de perles, maïs et poivrons - <i>vinaigrette</i> Paupiette au veau FR <i>Sauce au cumin</i> Carottes Liégeois au chocolat
<u>GOÛTER</u> Pain au lait Tablette chocolat noir Yaourt aux fruits mixés Jus d'orange	<u>GOÛTER</u> Cake du Chef à la framboise Pêche Lait nature + sirop de grenadine	<u>GOÛTER</u> Barre bretonne Compote pomme-fraise Jus d'orange
Mercredi 18 juin	Mercredi 25 juin	Mercredi 2 juillet
Taboulé (semoule bio) Estival Sauté de dinde FR <i>Sauce à l'estragon</i> Petits pois mitonnés Pêche	Tomates <i>Vinaigrette balsamique</i> Raviolini au fromage <i>Sauce tomate</i> Gâteau à la vanille du Chef	Pastèque Haut de cuisse de poulet rôti FR – <i>sauce aux olives</i> Semoule bio Flan à la vanille
<u>GOÛTER</u> Vache qui rit bio Crème dessert à la vanille Jus de pomme	<u>GOÛTER</u> Brioche Nectarine blanche Lait nature + chocolat en poudre	<u>GOÛTER</u> Muffin au chocolat du Chef Pêche Jus de pomme

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.