

<p>Menus Juin et Juillet</p> 	<p>Mardi 1er</p> <p>Betteraves Quenelles de brochet Pâtes BIO Gâteau au yaourt BIO*</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Bâtonnets de surimi Croque raclette-bacon* Salade verte Glace</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Feuilleté au fromage Œuf à la coque et mouillettes Compote</p>
	<p>Lundi 7</p> <p>Pâté de foie Spaghettis BIO à la bolognaise* Yaourt aromatisé à la fraise BIO</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Coleslaw* Quiche au fromage (œufs BIO)* Salade Eclair au chocolat</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Maquereau sauce tomate Chipolatas Flageolets Tiramisu au Spéculoos*</p>
<p>Lundi 14</p> <p>Sardines et tartines beurrées Jambon blanc Ratatouille BIO* Semoule au lait*</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Concombres à la crème* Filet de colin à la parisienne* Riz BIO Poires au chocolat*</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Œuf BIO dur mayo* Raviolis Camembert Yaourt aux fruits BIO</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Tomates mozzarella* Omelette BIO* et salade Mousse au chocolat Langues de chat</p>
<p>Lundi 21</p> <p>Pique-nique de l'été</p>	<p>Mardi 22</p> <p>Radis Tortis BIO à la carbonara* Yaourt nature sucré</p>	<p>Jeudi 24</p> <p>Melon Lasagnes végétariennes* Gouda Banane</p>	<p>Vendredi 25</p> <p>Menu mexicain</p> 
<p>Lundi 28</p> <p>Taboulé* Poisson pané Haricots verts Flan au caramel</p>	<p>Mardi 29</p> <p>Carottes râpées* Rôti de porc Coquillettes BIO Compote</p>	<p>Jeudi 1er</p> <p>Pamplousse Œufs BIO brouillés* Camembert Petits suisse aux fruits</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Macédoine BIO* Steak haché Galette de pommes de terre Fruits secs</p>
<p>Lundi 5</p> <p>Œufs durs béchamel* Epinards et pommes de terre vapeur* Edam Compote</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Repas de fin d'année</p> 	<p>Bonnes Vacances!</p> 	

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Yaourts BIO et locaux. Pain farine Label Rouge.

*Plat fait maison

Menu végétarien