







## Semaine du 22 au 26 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES ET MOZZARELLA	CONCOMBRES ET MAÏS	TABOULÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CÉLÉRI FRAIS	PASTÈQUE MELON
Plat principal	POULET RÔTI SAUCE AIGRE-DOUCE	 PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA (PMD)	 SAUTÉ DE VEAU (CHAR) SAUCE POIVRADE	QUENELLES NATURE GRATINÉES	 NUGGETS AU FROMAGE
Garniture	HARICOTS BEURRES, HARICOTS PLATS, DÉS DE CAROTTES À L'AIL	COURGETTES	BROCOLIS PERSILLÉS	RIZ	RATATOUILLE GRATINÉE
Produit laitier	FROMAGE BLANC ET SUCRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE ET SUCRE	
Dessert	BEIGNET FRAMBOISE (DÉCONGELÉ)  GOÛTER : YAOURT ARÔME SALADE DE FRUITS	LIÉGEOIS SAVEUR CHOCOLAT GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS, BRIOCHETTES	FRUIT DE SAISON GOÛTER : TARTE AUX POMMES LAIT	FUSÉE GLACÉE GOÛTER : FLAN VANILLE PAIN AU LAIT	SMOOTHIE POMME PÊCHE GOÛTER : FLAN AU CARAMEL DONUTS

## Semaine du 29 juin au 3 juillet

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Plat principal	SALADE NIÇOISE	TOMATES MOZZARELLA	HOUMOUS DE POIS CHICHES TRANCHE DE PAIN DE CAMPAGNE	SALADE DE RIZ COMPOSÉE (MAÏS ET OLIVES)	COCA COLA MELON
Plat principal	 SPAGHETTIS À LA SAUCE TOMATE	BŒUF SAUTÉ AUX OLIVES	 PAIN DE COLIN ET SAUMON (PMD)	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	HAMBURGER
Garniture	*****	COURGETTES PERSILLÉES	CAROTTES À L'AIL	PURÉE DE BROCOLIS	Frites (EXPORT : SPICY POTATOES)
Produit laitier	YAOURT NATURE SUCRÉ (BIO)		FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	CAMEMBERT	
Dessert	FRUIT DE SAISON GOÛTER : PAIN, RONDELÉ SALADE D'ORANGES, PÊCHES ET BANANES	TARTE AU FLAN GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS BRIOCHETTES	FRUIT DE SAISON GOÛTER : PUDDING AUX RAISINS FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FLAN AU CARAMEL PAIN AU CHOCOLAT	ESQUIMAU À LA VANILLE GOÛTER : COMPOTE DE FRAISE GAUFRE