

lundi 08 juin Tomates, Mozzarella, Jus d'Herbes Traditionnel Jambon Beurre, Pain Baguette Saint Nectaire  Gâteau de Semoule Jus de Pommes	mardi 09 juin Salade de Quinoa à la Bolivienne  Pain Viennois, Thon et Crudités Abondance  Ananas Frais Eau de Source	jeudi 11 juin Macédoine de Légumes Wrap au Poulet Façon César Salad  Fromage Blanc  Fraises de Saison Eau Minérale	vendredi 12 juin Concombre à l'Aneth Club Sandwich, Œuf, Salade, Tomate Comté  Gâteau Basque  Jus d'Orange
lundi 15 juin Carottes Râpées  Pain Tradition, Pâté de Campagne et Cornichons Saint Félicien  Compote de Poire Eau de Source	mardi 16 juin Salade de Pomme de Terre, Façon Gribiche Pain Viennois, Crudités, Œuf Yaourt à la Vanille  Abricots  Jus d'Orange	jeudi 18 juin Tartare de Tomates, Chèvre Frais Croque Monsieur Tomme de Savoie  Brownies au Chocolat Eau Minérale	vendredi 19 juin Salade de Betteraves Rouges et Pruneaux Pain Bagnat Yaourt à Boire Melon de Saison Jus de Pommes 
lundi 22 juin Tomates Cerises Mini Hot Dog Emmenthal  Fraises de Saison Jus de Pommes	mardi 23 juin Coleslaw Wrap Végétarien Brie  Compote de Pomme  Eau de Source	jeudi 25 juin Radis Croq en Sel  Sandwich Parisien (Jambon Beurre) Yaourt à Boire Tarte à la cerise Eau Minérale	vendredi 26 juin Taboulé à la Menthe  Mesclun, Emietté de Saumon, crudité en Shaker Fromage Blanc  Melon de Saison Jus d'Orange
lundi 29 juin Salade Marco Polo Pizza Végétarienne Tomme Blanche  Soupe de Fruits Frais  Eau de Source	mardi 30 juin Concombre à la Grecque  Pain de Campagne et Rosette Fromage Blanc aux Fruits  Pasteque Eau Minérale	jeudi 02 juil Céleri Remoulade Quiche Lorraine et Salade Verte Camembert  Eclair à LA Vanille Jus d'Orange	vendredi 03 juil Salade d'Ebly, Petits Légumes Jambon Emmenthal, Pain Baguette Yaourt à Boire Côte au chocolat Jus de Pommes



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
 Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
 Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

