

















lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Tomates, Mozzarella, Jus d'Herbes	Salade de Quinoa à la Bolivienne 	Macédoine de Légumes	Concombre à l'Aneth
Traditionnel Jambon Beurre, Pain Baguette	Pain Viennois, Thon et Crudités	Wrap au Poulet Façon César Salad 	Club Sandwich, Œuf, Salade, Tomate
Saint Nectaire 	Abondance 	Fromage Blanc 	Comté 
Gâteau de Semoule	Ananas Frais	Fraises de Saison	Gâteau Basque 
Jus de Pommes	Eau de Source	Eau Minérale	Jus d'Orange
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Carottes Râpées 	Salade de Pomme de Terre, Façon Gribiche	Tartare de Tomates, Chèvre Frais	Salade de Betteraves Rouges et Pruneaux
Pain Tradition, Pâté de Campagne et Cornichons	Pain Viennois, Crudités, Œuf	Croque Monsieur	Pain Bagnat
Saint Félicien 	Yaourt à la Vanille 	Tomme de Savoie 	Yaourt à Boire
Compote de Poire	Abricots 	Brownies au Chocolat	Melon de Saison
Eau de Source	Jus d'Orange	Eau Minérale	Jus de Pommes 
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tomates Cerises	Coleslaw	Pizza	Salade de Tomates
Mini Hot Dog	Wrap Végétarien	Steak Hache de Bœuf, Sauce au Vin	All Vongole
Emmenthal 	Brie 	Haricots Plats et Patatoes	Spaghettis
Fraises de Saison	Compote de Pomme 	Edam	Crème dessert Chocolat
Jus de Pommes	Eau de Source	Melon à La Menthe	
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juil	vendredi 03 juil
Tartare de Tomates, Sauce Echalotes	La Terrine du Potager	Macédoine de Légumes	Menu Pique Nique
Blanquette de Veau	Chili Sin Carne	Gigot d'Agneau Mirecourtois	
Carottes aux Petits Oignons	Riz Créole 	Flageolets	
Brebis	Mimolette	Petit Suisse	
Semoule au Lait	Soupe de Fruits Frais aux Epices	Fraises	



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.

