





lundi 28 juin Céleri Rémoulade Noisettines d'Agneau à Libanaise Semoule au Jus d'Orange  Brie Clafoutis aux Pommes	mardi 29 juin Salade d'Aubergines Poêlées froides Œuf à la Florentine Épinards au Beurre  Fromage Frais au coulis d'Abricots	jeudi 01 juil Salade Radis Croquants Cordon de Bleu de Volaille, Sauce Parmesan Purée de Potiron Buche de Chèvre Tarte Pommes Rhubarbes	vendredi 02 juil Betteraves Rouges  Filet de Poisson Façon Bouillabaisse  Pommes Vapeur Cantal  Salade de Fruits
lundi 05 juil Choux Fleur en Salade Sauté de Dinde à l'Italienne Gnocchis Nature  Bleu d'Auvergne Salade de Fruits	mardi 06 juil	jeudi 08 juil	vendredi 09 juil
lundi 12 juil	mardi 13 juil	jeudi 15 juil	vendredi 16 juil

Menu
Pique Nique



Vacances

lundi 19 juil	mardi 20 juil	jeudi 22 juil	vendredi 23 juil
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------

Vacances



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.

