

MENU DU 16 JUIN AU 27 JUIN 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<p>FRIAND AU FROMAGE BOULES D'AGNEAU A LA PROVENCALE COQUILLETES BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>SURIMI SAUCE COCKTAIL GALETTE DE SOJA POELEE MARAICHERE FROMAGE BLANC AU MIEL</p>	<p><u>REPAS FROID :</u> JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES CAROTTES RAPEES SALADE DE PATES FROMAGE BIO PASTEQUE</p>	<p>POISSON BLANC SAUCE CREMEUSE BLE A LA JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE BIO ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<p>CONCOMBRE BULGARE SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE ET SON FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON</p>	<p>PILON DE POULET TEX MEX PETITS POIS POMMES PERSILLEES FROMAGE YAOURT BIO</p>	<p>SALADE DE TOMATES HOT DOG SAUCE KETCHUP FRITES / SALADE GLACE</p>	<p>ENTREE CHAUDE MARMITTE DU PECHEUR SEMOULE BIO AUX POIVRONS GRILLES FRUIT DE SAISON</p>

LEGENDE : Produit Bio Produit issu de l'agriculture locale Produit végétarien