









menus pour le mois de JUIN 2019

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
rosette/cornichons	salade de crudités	pique-nique		
poulet rôti	calamar à la romaine	salade de pâtes		
carottes vichy	tomates à la provençale/riz	chips	FERIE	PONT
fromage	fromage	compote à boire		
gâteau aux pommes maison 	glace			
		goûter:jus de fruits/beignet chocolat		

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
carottes râpées 	salade de pâtes 	salade de tomates/mozza	salade de crudités 	salade de riz 
gnocchis à la bolognaise	poisson pané	moussaka maison	chipolatas	rôti de porc
glace	épinards	glace	frites	brocolis
	fruits		yaourt nature	brownies aux noix de pécan
		goûter:jus de pommes/pain-nutella		
				
				ALSH

* menus suggérés par une diététicienne
 Toutes nos viandes sont d'origine française
 * sous réserve de modifications pour raisons techniques

menus pour le mois de JUIN 2019

lundi 10 juin

mardi 11 juin

mercredi 12 juin

jeudi 13 juin

vendredi 14 juin

FERIE

salade mâche/croûtons

nugget's

haricots verts

fromage

roses des sables



radis beurre

sauté d'agneau

flageolets

flan au caramel



pizza fromage maison

sauté de veau

épeautre

compote de pommes



melon

gratin de pâtes à la viande

mini tropéziennes

goûter: sirop/pain au lait/barre choco



lundi 17 juin

mardi 18 juin

mercredi 19 juin

jeudi 20 juin

vendredi 21 juin

maquereau

bœuf aux oignons

riz

fruit



salade d'ébly

filet meunière

courgettes

fromage

glace



salade de pdt /thon

poulet rôti

poêlée de légumes

fromage

yaourt à boire



concombres à la vinaigrette

saucisse de toulouse

lentilles

fromage

crème vanille



salade de tomates/feta

escalope milanaise

gratin dauphinois maison

glace







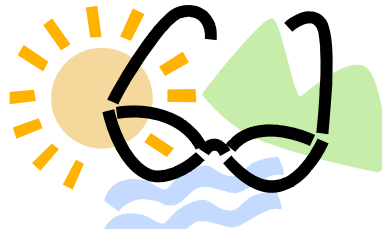



goûter: jus/barre pâtisseries

JOURNÉE BIO

* menus suggérés par une diététicienne
Toutes nos viandes sont d'origine française
* sous réserve de modifications pour raisons techniques

menus pour le mois de JUIN 2019

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
sardine/beurre 	salade de tomates/maïs	pique-nique	salade de haricots verts/œuf	melon
grillette de veau 	moules 	salade de pommes de terre 	sauté de bœuf 	cordon bleu
poêlée brocolis/carottes	frites	fromage	petits pois	coquillettes
fromage	fromage	compote à boire	yaourt nature	glace
glace	poires au sirop			
		goûter:lait choco/éclair choco		

* menus suggérés par une diététicienne
Toutes nos viandes sont d'origine française
* sous réserve de modifications pour raisons techniques