





























Primaire - Menu du 15 juin au 19 juin

Déjeuner

	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrée	Tomates sauce vinaigrette maison bio  	Riz au surimi et a l'ananas 	Wraps aux crudites  	Avocats et pamplemousse 
Plat	Flan au fromage    	Emince de veau poele 	Fish and chips de colin 	Filet de saumon grille 
Garniture	Carottes vichy bio  	Printaniere de legumes 	Frites et salade verte  	Riz creole bio  
Fromage		Saint nectaire aop  		Fromage fondu 
Dessert	Yaourt aromatise 	Pomme gala bio  	Milkshake au chocolat  	Pêche 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Recette BIO  Vegetarien  Fait maison  Appellation d'origine protégée



 VEGETAUX CRUS  FÉCULENTS  PRODUITS LAITIERS  PROTIDES  VEGETAUX CUITS
 CORPS GRAS  SUCRE

