




Menus du 04 au 15 Juin 2018

Semaine du 04 au 08 Juin	Lundi 04 Juin	Mardi 05 Juin	Jeudi 07 Juin	Vendredi 08 Juin
	<p><i>Salade mixte</i></p> <p><i>Wings de poulet</i> <i>Haricots verts</i></p> <p><i>Petits Suisses</i></p>	<p><i>Pêche au thon</i></p> <p><i>Pâtes carbonara</i></p> <p><i>Fromage-Fruit</i></p>	<p><i>Charcuterie</i></p> <p><i>Dos de colin bordelaise</i> <i>Ratatouille maison</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Rougail de saucisses</i> <i>Riz créole</i></p> <p><i>Fromage-Fruit</i></p>
Semaine du 11 au 15 Juin	Lundi 11 Juin	Mardi 12 Juin	Jeudi 14 Juin	Vendredi 15 Juin
	<p><i>Oeuf Mimosa</i></p> <p><i>Cuisse de canette rôtie</i> <i>Choux de Bruxelles</i></p> <p><i>Fraises au sucre</i></p>	<p><i>Melon/Pastèque</i></p> <p><i>Poisson pané sauce tartare</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage-Fruit</i></p>	<p><i>Tomates Mozarella</i></p> <p><i>Noix de joue de porc confite</i> <i>Céleri rave braisé</i></p> <p><i>Yaourt local</i></p>	<p><i>Repas africain</i></p> 

Crudités ou fruits crus-Fruits ou légumes cuits-Féculents-Plat protidique-Produit laitier-A (agricolocal)

La Gestionnaire

A. VILABOA

Le Chef de Cuisine

G. FERRON

La Principale

M. TEULIERE