

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 06 JUIN AU LUNDI 04 JUILLET 2022

1	Lundi 6 juin 2022	Mardi 7 juin 2022	Jeudi 9 juin FÊTE FORAINE	Vendredi 10 juin 2022	
ENTRÉES		Salade bikini (pastèque, concombre, brebis, olives)	Tomate Bio croque sel	Taboulé oriental	
				Salade de penne napolitaine	
PLATS		Chili sin carne	Hot-dog	Steak haché de bœuf sauce champignons	
				Hot-dog saucisse végétale Bio	Filet de lieu sauce beurre citron
				GARNITURES	Frites Bio
Purée de pomme de terre/potiron					
PRODUITS LAIERS		Carré frais	Yaourt à boire vanille	Saint Nectaire	
DESSERTS		Glace (chocolat liégeois)	Mini beignets sucrés	Ananas Bio	
		Glace (cône vanille)	Mister freeze®	Abricot	

2	Lundi 13 juin 2022	Mardi 14 juin 2022	Jeudi 16 juin 2022	Vendredi 17 juin 2022
ENTRÉES	Tomate et œuf hérisson	Melon charentais	Feuilleté au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette
		Salade mélangée Bio aux croûtons		Concombre Bio à la crème ciboulette
PLATS	Jambon sauce charcutière	« Croc veggie » à la tomate	Cuisse de poulet au jus	Rôti de veau sauce au poivre
	Calamars à la romaine		Marmite de colin au curry	Filet de poisson façon meunière
GARNITURES	Brocolis	Ratatouille et polenta	Haricots verts à l'ail	Tomates Bio à la provençale
	Fusilli		Boulgour Bio	Flageolets
PRODUITS LAITIERS	Camembert Bio	Pont l'évêque	Saint Paulin	Yaourt sucré
		Fourme d'Ambert	Mimolette	
DESSERTS	Pomme cuite au caramel	Yaourt de la ferme	Nectarine	glace vanille sauce caramel
	Compote de poire		Banane Bio	Glace cône vanille et chocolat

3	Lundi 20 juin 2022	Mardi 21 juin 2022	Jeudi 23 juin 2022	Vendredi 24 juin 2022
ENTRÉES	Pastèque Bio	Crêpes au fromage	Tomate Bio aux olives	Menu du chef !
	Pomelos	Tarte chèvre tomate basilic		
PLATS	Rôti de bœuf (et ketchup)	Œufs durs mayonnaise	Nuggets de volaille	
	Filet de colin à l'armoricaine		Nuggets de poisson	
GARNITURES	Gratin de courgettes	Salade de pommes de terre et crudités	Pommes de terre campagnardes	
	Riz			
PRODUITS LAITIERS	Bûchette de chèvre mi-mélangée	Emmental	Yaourt nature sucré Bio	
	Petit moulé aux noix	Carré Roussot		
DESSERTS	Fromage blanc aux fruits	Pêche	Melon	
	Yaourt « les 2 vaches » myrtilles Bio	Pomme		

4	Lundi 27 juin 2022	Mardi 28 juin 2022	Jeudi 30 juin 2022 BREVET	Vendredi 1 juillet 2022 BREVET
ENTRÉES	Pastèque Bio	Betteraves persillées	Tomate vinaigrette	Melon charentais
PLATS	Assiette froide thon maïs légumes	Raviolis de bœuf	Couscous boulettes végétarien	Cheese burger
		Raviolis de saumon		Burger de poisson
GARNITURES			Semoule et légumes couscous	Salade verte
				Frites
PRODUITS LAIERS	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Petit roulé fol épi
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Nectarine	Bâtonnet de glace vanille	Compote de pomme

5	Lundi 4 juillet 2022			
ENTRÉES	Menu à définir, selon les stocks disponibles.			
PLATS				
GARNITURES				
PRODUITS LAIERS				
DESSERTS				