

# MENU DU 18 AU 23 JUIN 2018

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

SAMEDI 23

## DEJEUNERS


Melon  
Pastèque  
Salade de lentilles  
Salade verte



Melon  
Pastèque  
Salade de tomates au thon  
Salade verte



Melon  
Pastèque  
Carottes vinaigrette



Melon / Pastèque  
Entrée chaude  
Salade verte  
Salade de tomates au maïs



Melon  
Pastèque  
Macédoine mayonnaise  
Salade verte

Cordon bleu  
Poisson au four  
beurre citron   
Pommes sautées  
Haricots verts

Tomates farcies   
Poisson Basquaise   
Riz  
Courgettes fraîches sautées

Quiche Lorraine   
Quiche aux légumes   
Salade verte et tomates

Hachis Parmentier   
Hachis de poisson   
Légumes verts

Assiette Anglaise   
Poisson froid   
Frites  
Salade verte

Fromage  
Glace ou fruit

Fromage  
Fruit


Fromage  
Pâtisserie

Fromage  
Compote


Fromage  
Glace


## DINERS



Melon  
Pastèque  
Tranche de surimi

Melon  
Salade Norvégienne 

Melon  
Pastèque  
Salade de blé Provençale

Melon  
Taboulé   
Salade verte

Escalope de poulet  
Basquaise   
Poisson pané  
Semoule aux légumes

Croque Monsieur   
Croque au thon   
Salade verte

Poisson aux céréales  
Poêlée Valentina

Escalope panée  
Poisson pané  
Ratatouille

Yaourt  
Fruit ou biscuit

Fromage  
Glace

Ile flottante  
Fromage ou fruit

Fromage  
Cocktail de fruits

Le Proviseur


P. MEUNIER

La Gestionnaire

A. GAUTIER

 Produit bio

 Produit local

 Fabrication maison

