

# Menu du 13 juin au 24 juin 2022

Du 13  
au 17  
juin  
2022

Du 20  
au 24  
juin  
2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 13 au 17 juin 2022	<b>Salade aux 2 fromages</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Liégeois aux fruits</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Merguez</b> <b>Semoule et ses légumes</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Pastèque</b> <b>Poisson</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Fromage</b> <b>Flan caramel</b>	<b>Cake aux légumes</b> <b>Paupiette de veau</b> <b>Carottes</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Melon</b> <b>Poisson ou viande</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Yaourt</b> <b>Glace</b>
Du 20 au 24 juin 2022	<b>Pomelos ou tomates</b> <b>Dos de colin</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Choux fleur</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Pâtes</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Melon</b> <b>Croque fromage</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Taboulé</b> <b>Moules</b> <b>Frites</b> <b>Fromage</b> <b>Ile flottante</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Brochette de dinde</b> <b>Poêlée d'été</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT