



LUNDI 22/06

MOUSSE DE BROCOLIS   

MOUSSE DE CÉLERI MAISON   

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

BOULETTE DE VEAU À LA TOMATE

POISSON BLANC AU CIDRE 

HARICOTS VERTS PERSILLÉS   

PURÉE DE POMME DE TERRE

EMMENTAL AOP

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

MARDI 23/06

MACÉDOINE DE LÉGUMES  

SALADE DE CHOU ROUGE  

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

CROUSTI'FROMAGER  

BOULGOUR   

POÊLÉE DE LÉGUMES  

CANTAL AOP

YAOURT LOCAL 

BEIGNET À LA NOISETTE

FRUIT DE SAISON

JEUDI 25/06

MENU JOURNÉE DES TALENTS

VENDREDI 26/06

BAR A SALADE    

PASTA PARTY 

YAOURT À BOIRE

GLACE AU CHOIX



Menu conseillé



Bio



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine