













Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalote</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p> MENU DES SUPPORTERS </p> <p>Melon</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>Emincé de dinde façon kebab</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p></p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pomme Bio </p> <p></p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Salade verte</p> <p>Paëlla au riz Bio  et colin  d'Alaska</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres  et tomates  au basilic</p> <p>Salade de perles</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Tomme noire</p> <p> Clafoutis aux cerises</p> <p>Fruit de saison </p>

Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Mercredi 23 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Salade façon piémontaise aux œufs Salade de maïs et mimolette	Concombres  au fromage blanc Radis rose et beurre		Carottes râpées  aux agrumes Pomelos et sucre	Salade de coquillettes Bio  Salade verte
Normandin de veau sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti		Lasagnes de légumes	Poisson frais  sauce basilic
Courgettes Blé pilaf	Semoule Bio  Légumes couscous			Purée pommes de terre et carottes 
Camembert Bio  Crème dessert vanille Nectarine	Vache qui rit Bio  Salade de fruits Fruit de saison		Emmental  Entremet chocolat Abricot	Yaourt aromatisé  Mousse au chocolat Pastèque