

# Semaine du 10 au 16 juin 2024



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
lundi 10 juin	<p>V I L L E</p> <p>Carottes râpées vinaigrette au jus de citron</p> <p>Chou farci</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Cake à la noix de coco</p>	<p>Terrine de campagne et cornichons</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz</p> <p>Champignons à l'ail</p> <p>Edam BIO</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Potage en brique</p>
mardi 11 juin	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Filet de saumon sauce crèmeuse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Epinards</p> <p>Brie</p> <p>Kivi</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Suisse nature + sucre</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage en brique</p>
mercredi 12 juin	<p>Endives au bleu</p> <p>Rôti de boeuf sauce au poivre</p> <p>Purée de pomme de terre et céleri</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Fromage blanc nature + sucre</p> <p>Beignet Framboise</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Palette à la diable</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage en brique</p>
jeudi 13 juin	<p>Repas Corse</p> <p>Melon</p> <p>Rôti de veau aux olives</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Courgettes grillée</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Gâteau au fromage blanc et citron type fiadone</p>		<p>Potage en brique</p>
vendredi 14 juin	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet aux oignons</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Navets en persillade</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Tarte provençale</p> <p>Cassolette de colin MSC sauce dieppoise</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Potage en brique</p>
samedi 15 juin	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Carottes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade d'artichaut à l'italienne</p> <p>Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Liégeois café</p>	<p>Potage en brique</p>
dimanche 16 juin	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de canard sauce pêche</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Bleu</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>		<p>Potage en brique</p>

sourireux

épice

équilibre