


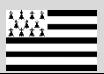



MENUS DU 06 JUIN AU 08 JUILLET

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 juin		Salade mée Colin meunière POMmes vapeur Glace vanille/fraise	Blé sauce Napolitaine Blé Yaourt nature sucré Barre Bretonne	Chipolatas grillées Petits pois cuisinés Fromage BIO Fruit de saison 
Du 13 au 17 juin	Gratin de pâtes à la Parisienne *** Compote de pommes Petit beurre	Concombre vinaigrette Omelette  Ratatouille Crème dessert à la vanille	Filet de colin sauce Hollandaise Riz créole Fromage blanc sucré Fruit de saison	Melon Gratin de pomme de terre montagnard *** Gâteau roulé au chocolat
Du 20 au 24 juin	Poulet roti BIO Haricots verts BIO persillés Fromage Compote tous fruits 	Galette jambon fromage *** Compote de pommes  Crêpe au sucre	Tajine légumes abricots secs Semoule Yourt nature sucré Gâteau Basque	Pastèque Colin pané et citron Pommes vapeur Mousse chocolat noisettes
Du 27 juin au 01 juillet	Carottes râpées Tomate farcie Riz créole Yaourt bulgare aux fruits	Dahl de lentille corail et riz *** Fromage blanc sucré Gâteau marbré	Melon jaune Sauté de Porc BIO sauce Normande Petits pois cuisinés Yaourt nature sucré 	Pâté de campagne Poisson sauce Armoricaïne Semoule Compote pomme banane
Du 04 au 08 juillet	Cordon bleu Coquillettes Cocktail de fruits Palets Breton	Hachis Parmentier *** Assortiment de laitages Compote de pommes	Tomate à la croque Épaulé de porc et cornichons Chips Glace vanille/fraise	