



# MENU du 15 au 19 juin


## Lundi 15 juin

Rosette/Tomates vinaigrette/Pâté en croûte  
Filet de colin en sauce/Poisson pané  
Epinard béchamel/Riz  
Yaourt  
Fruits 

## Mardi 16 juin

 Radis/Concombre/Salade verte  
Emincé de dinde à la crème  
Carottes/Semoule  
Fromage  
Salade de fruits

## Jeudi 18 juin

Salade de riz à la Niçoise/Salade piémontaise  
Cuisse de poulet  
Méli-mélo de légumes  
Fromage  
Tarte aux pommes/Chou à la crème pâtissière   
« Fait Maison »

## Vendredi 19 juin

Chou-fleur vinaigrette/Betteraves rouges/Avocat mayonnaise  
Pané croustillant fromage/Falafel  
Frites  
Fromage  
Glace

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons*

Le Principal,  
B. FAYE

Circuit court



La Gestionnaire,  
L. ASTIER

Fait maison



Agriculture biologique



Le Cuisinier,  
A. RABOUDOT

De saison

