

### Semaine plats du monde, dans le cadre des semaines culturelles

<p><b>lundi 3 juin</b> </p> <p>Salade de <b>tomate BIO</b> au basilic</p> <p>Canard laqué</p> <p>Nouilles</p> <p>Yaourt fermier aromatisé <b>BIO</b> </p>	<p><b>mardi 4 juin</b> </p> <p>Melon <b>BIO</b></p> <p>Wrap à la mexicaine</p> <p>(Riz <b>BIO</b> à la mexicaine pour les maternelles)</p> <p>Meule de Savoie râpée</p> <p>Flan <b>BIO</b></p>	<p><b>mercredi 5 juin</b></p>	<p><b>jeudi 6 juin</b> </p> <p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Lasagne aux <b>légumes du soleil BIO</b></p> <p>Glace</p>	<p><b>vendredi 7 juin</b></p> <p>Taboulé libanais (<b>semoule BIO</b>)</p> <p>Tajine de poisson frais à la marocaine</p> <p><b>Epinards BIO</b> à la crème</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fraises</p>
<p><b>lundi 10 juin</b></p> <p>Melon <b>BIO</b></p> <p>Spaghettis à la <b>bolognaise végétale BIO</b>, fromage râpé</p> <p>Fromage blanc fermier <b>BIO</b> au <b>coulis de myrtilles, sablés BIO</b> nature </p>	<p><b>mardi 11 juin</b></p> <p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Bâtonnet de blé</p> <p>Gratin de <b>chou-fleur BIO</b></p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Mangue et ananas à la cardamome et citron vert</p>	<p><b>mercredi 12 juin</b></p>	<p><b>jeudi 13 juin</b></p> <p><b>Concombre BIO</b> vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Tarte normande aux mirabelles</p>	<p><b>vendredi 14 juin</b></p> <p>Salade de <b>tortis BIO</b> aux <b>tomates BIO</b>, olives et maïs</p> <p>Rôti de porc sauce champignons</p> <p><b>Haricots verts BIO</b> persillés</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Cerises</p>
<p><b>lundi 17 juin</b></p> <p>Tomate <b>BIO</b> au basilic</p> <p>Chipolatas</p> <p>Pommes de terre grenaille <b>BIO</b> Abondance <b>BIO</b> </p> <p>Compote maison <b>pomme BIO</b> fraise</p>	<p><b>mardi 18 juin</b></p> <p>Pois chiche et <b>tomate BIO</b> en salade</p> <p>Crêpe bretonne au fromage</p> <p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Cornet de glace</p>	<p><b>mercredi 19 juin</b></p>	<p><b>jeudi 20 juin</b></p> <p>Salade de perles aux crudités</p> <p>Omelette <b>BIO</b></p> <p>Petits pois, jeunes carottes</p> <p><b>Arpette BIO</b> </p> <p>Nectarine <b>BIO</b></p>	<p> <b>vendredi 21 juin</b></p> <p>Menu Voyage de Chihiro</p> <p>Nem, <b>batavia BIO</b></p> <p>Poulet rôti</p> <p><b>Riz BIO</b> cantonnais végétarien</p> <p>Litchis au sirop</p>
<p>Menu Cirque "la piste aux étoiles"</p>				
<p><b>lundi 24 juin</b></p> <p>Menu accompagné de la baguette (pain) du chef d'orchestre</p> <p>Les acrobates en équilibre sur leurs pastèques</p> <p>Un magicien sort de son chapeau un poisson rouge</p> <p>Le clown "frite" fait des blagues avec son nez rouge</p> <p>Les jongleurs font leur numéro avec des pêches</p> <p>Bonne représentation !</p>	<p><b>mardi 25 juin</b></p> <p>Tomate <b>BIO</b> mozzarella</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Purée de <b>courgettes BIO</b></p> <p>Fromage blanc fermier au sucre roux</p>	<p><b>mercredi 26 juin</b></p>	<p><b>jeudi 27 juin</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Raviolis aux légumes sauce tomate, fromage râpé</p> <p>Pain aux graines de lin</p> <p><b>Abricots BIO</b></p>	<p><b>vendredi 28 juin</b></p> <p><b>Concombre BIO</b> et pois chiche tatziki</p> <p>Penne à la compote de <b>légumes BIO</b></p> <p>Tarte nomande aux framboises</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison