

Centres de loisirs

<p>lundi 30 mai</p> <p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Raviolis ricotta épinards BIO</p> <p>fromage gratiné</p> <p>Flan BIO</p>	<p>mardi 31 mai</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Wrap à la mexicaine</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 1 juin</p>	<p>jeudi 2 juin</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Sauté de boeuf aux chanterelles</p> <p>Chou-fleur BIO béchamel</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 3 juin</p> <p>Concombre BIO aux dès de chèvre</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage blanc</p>
<p>lundi 6 juin</p> <p>JOUR FERIE</p> <p>PENTECOTE</p>	<p>mardi 7 juin</p> <p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Curry de lentilles et pois chiche à la sauce tomate BIO</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de pommes BIO maison</p>	<p>mercredi 8 juin</p>	<p>jeudi 9 juin</p> <p><i>Menu Harry Potter</i></p> <p>Oeuf de dragon sauce serpentard</p> <p>Lasagne d'épouvantards sauce Gryffondor</p> <p>Fromage blanc à l'elixir d'euphorie, poudre de cheminette</p>	<p>vendredi 10 juin</p> <p>Taboulé</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 13 juin</p> <p>Salade verte BIO aux amandes</p> <p>Spaghettis BIO à la bolognaise BIO</p> <p>fromage râpé</p> <p>Mangue et ananas à la cardamome et citron vert</p>	<p>mardi 14 juin</p> <p>Salade de haricots verts BIO</p> <p>Pizza BIO</p> <p>Chou-fleur BIO persillé</p> <p>Fromage blanc à la confiture de myrtilles, éventails</p>	<p>mercredi 15 juin</p>	<p>jeudi 16 juin</p> <p>Carottes BIO râpées au fromage râpé</p> <p>Sauté de porc sauce champignons r : sauté de dinde</p> <p>Ecrasé de pommes de terre BIO</p> <p>Fraises</p>	<p>vendredi 17 juin</p> <p>Salade de tortis BIO aux tomates BIO, olives et maïs</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Tomme de Savoie (élémentaire)</p> <p>Tomme blanche (maternelle)</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 20 juin</p> <p>Tomate BIO mozarella</p> <p>Sauté de boeuf au romarin</p> <p>Gratin nîmois BIO</p> <p>Muffin chocolat</p>	<p>mardi 21 juin</p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Jambon blanc, cornichons r : jambon de dinde, cornichons</p> <p>Pommes de terre dauphine</p> <p>Yaourt fermier au coulis de myrtilles</p>	<p>mercredi 22 juin</p>	<p>jeudi 23 juin</p> <p>Salade de betteraves aux noix</p> <p>Gratin de ravioles aux courgettes BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de fruits d'été BIO</p>	<p>vendredi 24 juin</p> <p>Taboulé libanais (boulgour BIO)</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Chips, tomates cerises Comté</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 27 juin</p> <p>Salade verte BIO mimosa</p> <p>Aiguillettes de canard à l'orange</p> <p>Polente BIO</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>mardi 28 juin</p> <p>Pois chiche et tomate BIO en salade</p> <p>Rôti de boeuf, moutarde</p> <p>Purée de courgettes BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 29 juin</p>	<p>jeudi 30 juin</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Raviolis sauce tomate</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 1 juillet</p> <p>Concombre BIO tatziki</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Purée de légumes BIO</p> <p>Tartelette aux fraises</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Produits d'origine locale

Produits de saison