

## - MENU DE JUIN 2019 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>27-mai-19</b>	<b>28 mai 2019</b>	<b>2 mai 2019</b>	<b>3 mai 2019</b>
Macédoine de légumes	<b>MENU AUSTRALIEN - CE2</b>		
Saucisses de Toulouse et lentilles		<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
Brie	<b>PIQUE-NIQUE - CE1</b>		
Ananas			
<b>3 juin 2019</b>	<b>4 juin 2019</b>	<b>6 juin 2019</b>	<b>7 juin 2019</b>
Melon	Salade tomates	Pâté	Friand au fromage
Blanquette de veau	Paëlla poulet	Boulettes d'agneau	Poisson frais
Blé Ebly	Gouda	Ratatouille	Purée
Dessert entremet vanille	Compote	Oranges	Yaourt bio
<b>10 juin 2019</b>	<b>11 juin 2019</b>	<b>13 juin 2019</b>	<b>14 juin 2019</b>
	Concombre	Salade niçoise	Radis beurre
<b>FERIE</b>	Rôti de dindonneau - Flageolets	Steack haché boeuf et haricots verts	Lasagne saumon
	Fromage de chèvre	Fromage blanc bio	Epinards
	Fraise	Confiture	Nectarine
<b>17 juin 2019</b>	<b>18 juin 2019</b>	<b>20 juin 2019</b>	<b>21 juin 2019</b>
	Melon	Tomates ciboulette	Salami - beurre
PIQUE-NIQUE CE1-CE2	Escalope de veau	Spaghettis bolognaise	Poisson pâné et quinoa
	Poêlée villageoise		Kiri
	Glace	Pâtisserie	Pêche

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale

Melons, Fraises, courgettes : production locale