



Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
<p>PIQUE-NIQUE PARENTS</p>	<p>Salade verte  Paupiette de veau LR Pâtes  AB Yaourt aux fruits AB</p>	<p>ALSH Pique-nique</p>	<p> Concombre féta  Omelette  AB Ratatouille   Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz au thon  ou au jambon  Fromage AB Éclair au chocolat</p>
Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
<p>Salade verte  Poisson meunière MSC Choux-fleurs  AB Fromage AB Compote AB</p>	<p>Jus de fruits et légumes  Hot dog  Maïs grillé Crème dessert vanille AB</p>	<p>ALSH Menu anti-gaspi</p>	<p> Betteraves vinaigrette  AB Pâtes au pistou  AB Emmental râpé AB Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  Nuggets Pommes noisettes Glace</p>
Lundi 08 juillet	Mardi 09 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
				
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
				

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (bio)
LR : Les viandes de veau, porc et agneau sont Label Rouge
 Le boeuf est d'origine française
MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

Menus élaborés par la responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011