












| | | Mardi 11 juin | Jeudi 13 juin | Vendredi 14 juin |
|--|--|--|--|---|
| Entrée  | | Salade de pâtes  | Toasts au saucisson | MENU TEX MEX Tortillas de blé aux crudités  |
| Plat principal  | | Chipolata - Purée de haricots verts | Filet de colin - Brocolis  | Ailes de poulet à la mexicaine - Pommes de terre épicées |
| Dessert  | | Crème anglaise | Abricots | Gâteau à la noix de coco  |

| | Lundi 17 juin | Mardi 18 juin | Jeudi 20 juin | Vendredi 21 juin |
|--|---------------------------|---|---|--|
| Entrée  | Radis - pain - beurre | PIQUE NIQUE Sandwich pâté et jambon/beurre | Salade de perles au thon  | MENU ETE Pastèque |
| Plat principal  | Ratatouille - cordon bleu | Chips | Far vendéen  | Moules - frites  |
| Dessert  | Yaourt | Yaourt à boire Madeleine | Fromage | Glace |

| | Lundi 24 juin | Mardi 25 juin | Jeudi 27 juin | Vendredi 28 juin |
|--|--|---|--|--|
| Entrée  | Taboulé  | Melon | MENU BIO Concombre à la crème bio  | Pâté - cornichon |
| Plat principal  | Rôti de porc - courgettes  | Pâtes à la carbonara  | Boulette de bœuf bio - pommes rissolées bio | Cœur de merlu - poêlée de légumes |
| Dessert  | Fromage blanc | Fraises à la chantilly  | Yourt bio nature sucré | Panacotta  |



Les menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des marchandises
Ce logo indique un plat préparé avec amour par Isabelle : du fait maison !