






## LUNDI 15/06

### Menus élaborés

Carotte jaune /tomate ancienne

Salade  tomate bio

Concombre a la creme

Sauce bolognaise de pois   

Lasagnes a la bolognaise de pois  

Macaroni

Fromage blanc coulis de fraise

Yaourt nature  2 ecreme bio



Barre glatee chocolat/caramel/biscuit

Beignet chocolat


## MARDI 16/06

### Par les collégiens

Pates au thon et poivron

Salade de ble estivale  

Pois chiches bio aux épices  

Gratin de poisson msc 

Chipolatas \$

Haricots verts persilles

Tomate bio  la provencale 

Vache  curit bio 

Bio  emmental 


Fraises cat. 1 dont clery

Banane

## JEUDI 18/06

### Lou Castellas


Salade de tomate ancienne mozzarella

Melon charentais 

Carottes rapees bio jus de citron 



Moules creme au curry


émincé de boeuf a la mexicaine 

Frite

Kiri

Rondele ail et fines herbes


Compote pomme bio 

Salade de fruits peche ananas raisin au jus 

## VENDREDI 19/06

### Marguerittes

Salade de pates semi completes au thon

Salade coeur de ble jambon fromage 

Taboule

Escalope a la creme

Crepe au fromage & pois  


Carottes bio a la creme 

Puree bio  maïson celeri rave 

Camembert

Mini pave chevre

Bio melon 

Abricot frais



Menu conseillé



Bio



Bio Local



Local



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part