

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 16-juin

au

20-juin



	Lundi 16-juin-25	Mardi 17-juin-25	Mercredi 18-juin-25	Jeudi 19-juin-25	Vendredi 20-juin-25	
     	DEJEUNER	Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	Salade de tomates et radis 	Emincé de cervelas	Salade de maïs au thon
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate	Rôti de veau au jus	Croustillant à l'emmental	 Filet de poisson frais sauce citron	Poulet rôti
		Semoule	Flageolets verts	Coquillettes 	Ratatouille niçoise	Petits pois et carottes Bio
		Fruit de saison	 Compote de fruits	Liégeois	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
			gouter	GOUTER	GOUTER 	GOUTER



Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 23-juin-25	Mardi 24-juin-25	Mercredi 25-juin-25	Jeudi 26-juin-25	Vendredi 27-juin-25
 	DEJEUNER Betteraves vinaigrette Omelette nature Pommes sautées Fruit de saison	Céleri rémoulade Poisson pané Purée de courgettes et pomme de terre Flan vanille	Melon Charentais Gratin de chou fleur brocolis aux lardons Crêpe au sucre	Carottes râpées Bio vinaigrette Emincé de bœuf à la moutarde Haricots verts Pâtisserie	Surimi sauce cocktail Sauté de dinde au curry Lentilles au jus Petit suisse scré
	gouter GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER