



	21 au 25 JUIN	28.06 au 02 JUILLET	05 au 06 JUILLET
 Lundi	<p><u>MENU VEGE</u> Taboulé à la menthe Galette boulgour pois chiche  Tomates au four Chantailou Compote poire</p>	<p>Melon jaune Macaronis au saumon, Fromage râpé Edam Crème dessert vanille</p>	<p><u>MENU VEGE</u> Œufs durs vinaigrette Nuggets de blé et pois Cordiale de légumes Emmental Nectarine</p>
 Mardi	<p>Céleris râpé vinaigrette aux olives Emincé de porc au jus VPF Gnocchis jus légumes Buchette de chèvre Flan vanille nappé caramel</p>	<p><u>MENU VEGE</u> Betteraves vinaigrette au basilic  Salade de riz, tomates, haricots verts,  œuf dur Yaourt nature/sucre Banane </p>	<p>PIQUE NIQUE</p> 
 Mercredi	<p>Terrine saumon fumé Paleron de bœuf au jus VBF Lentilles Fromage blanc nature/sucre  Fraises</p>	<p>Salade de tomates à la dijonnaise Steak haché de veau au jus VBF Frites au four Saint Paulin Compote pomme/fraise</p>	
 Jeudi	<p>Carottes râpées huile d'olive/citron  Blanquette de poisson Brocolis  Saint Paulin Beignet au chocolat</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise Rôti de filet de porc sauce olives VPF Lentilles Mini cabrette Pastèque</p>	
 Vendredi	<p>Salade printanière Rôti de veau au jus VBF Gratin de courgettes Petit suisse nature Pomme </p>	<p>Salade mélangée et ses croutons Solo de hoki à la crème de persil MSC Haricots plats Yaourt nature/sucre Tartelette pêche</p>	