

Lundi 11 juin	Mardi 12 juin	Mercredi 13 juin	Jeudi 14 juin	Vendredi 15 juin
Betteraves rouges BIO, pommes	Salade verte BIO, tartinade fromagère	Melon charentais	Concombres BIO, champignons	Pastèque
Sauté d'agneau, petits légumes	Palette de porc à la provençale	Spaghettis à la bolognaise	Omelette persillée	Poisson meunière
Coquillettes BIO	Lentilles BIO, dés de carottes BIO	Chèvre	Epinards à la béchamel, coquillettes BIO	Gratin de courgettes
Brie, fruit de saison	Crème glacée	Cocktail de fruits	Yaourt sucré	Gâteau semoule
Goûter : pain, confiture	Goûter : pain moulu, beurre, bâton chocolat	Goûter : pain céréales, compote, fruit	Goûter : pain, compote	Goûter : céréales, banane
Lundi 18 juin	Mardi 19 juin	Mercredi 20 juin	Jeudi 21 juin	Vendredi 22 juin
Macédoine de légumes, œufs	Carottes râpées, oranges	Pastèque	Concombres BIO à la bulgare	Salade de pommes de terre au thon, tomates
Rôti de veau (sous-noix)	Salade de riz semi-complet	Gratin de macaronis BIO au thon	Sauté de porc au caramel	Steak haché
Haricots verts BIO	Tomates, avocats, concombres, maïs	Entremet vanille	Pommes de terre	Petits pois, carottes
Tomme blanche, fruit de saison	Cocktail de fruits crus, cuits	Goûter : compote, madeleine, fruit	Fromage blanc, fraise	Fromage, abricot
Goûter : pain savoureux, beurre	Goûter : baguette, confiture		Goûter : pain, pâte à tartiner	Goûter : barre bretonne, fruit
Lundi 25 juin	Mardi 26 juin	Mercredi 27 juin	Jeudi 28 juin	Vendredi 29 juin
Haricots verts, tomates	Salade vitaminée	Betteraves rouges BIO, radis	Melon/pastèque	Pomelo, orange
Œuf dur, sauce aurore	Cuisse de poulet BIO	Sauté de veau	Chili-con-carne	Poisson du jour, vinaigrette
Coquillettes BIO	Semoule de blé BIO, ratatouille	Jardinière de légumes	Riz BIO à la créole	Pommes de terre
Yaourt nature sucré	Entremet chocolat	Far breton	Fromage, compote de pommes, biscuit	Brie, fruit de saison
Goûter : pain, confiture	Goûter : pain BIO, beurre	Goûter : pain moulu, fromage, fruit	Goûter : pain, compote	Goûter : biscotte, confiture, yaourt
Lundi 2 juillet	Mardi 3 juillet	Mercredi 4 juillet	Jeudi 5 juillet	Vendredi 6 juillet
<b>Plat unique :</b>	Melon charentais/pastèque	Concombres, tomates	Carottes, emmental, vinaigrette	Melon
Couscous à l'agneau (merguez, chorizos, pois chiches, tomates, poivrons)	Steak haché/hamburger	Pizza royale	Poisson du jour	Jambon blanc
Yaourt aux fruits, abricot	Frites fraîches, brocolis	Salade verte	Sauce crustacée, riz BIO façon pilaf	Gratin de pâtes
Goûter : pain, fromage à tartiner	Eclair au chocolat	Timbale glacée	Cocktail de fruits crus, cuits	Sorbet glacé
	Goûter : pain campagnard, beurre	Goûter : pain brioché, confiture	Goûter : pain moulu, bâton chocolat, beurre	Goûter : céréales, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.