



LUNDI 17-juin	MARDI 18-juin	MERCREDI 19-juin	JEUDI 20-juin	VENDREDI 21-juin
Melon	Terrine de légumes sauce cocktail	Radis beurre	Concombres vinaigrette	Brochette festive (dés pain d'épice, St Nectaire, raisin noir, concombre, melon, tomate cerise)
Sot l'y laisse 	Pizza Napolitaine (tomate, champignons, fromage)	Paupiette de veau forestière 	Filet de poisson pané et citron 	Grignottes de poulets rôties 
Purée	Salade verte	Riz créole	Julienne de légumes	Potatoes maison crème ciboulette échalottes 
Camembert		Fromage à la coupe		
Yaourt et son biscuit 	Compote maison, pomme / poire	Ile flottante	Cake maison 	Pastèque



LUNDI 24-juin	MARDI 25-juin	MERCREDI 26-juin	JEUDI 27-juin	VENDREDI 28-juin
Haricots verts à la crème	Salade piémontaise 	Chou fleur à la crème	Radis beurre	Assortiment de crudité
Rôti de dinde mayonnaise 	Palette de porc à la diable 	Rôti de bœuf froid mayonnaise 	Gratin de pâtes	Assiette Anglaise
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Purée 	Salade verte	Chips
Emmental		Fromage à la coupe		fromage
Fraises	Fromage blanc biscuit 	Banane	Chou vanille 	Glace bio cornette (SPAY) 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable 	Le logo RUP ( régions ultrapériphériques) 	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie 	Le Label Rouge 	Appellation d'origine Protégée / contrôlée 
Les Produits Biologiques 	Indication Géographique Protégée IGP 	Mention "Fermier" "Produit à la ferme" 	Pêche Responsable 	Fait "Maison" 
Le porc Français 	Les Viandes d'origines Françaises 	Les Volailles Françaises 	Produits en Sarthe 	