

Semaine du 14 au 18 juin	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé oriental Sauté de volaille à la sauge Tomates provençales Brie Fruit		Filet de merlu au beurre blanc Pommes de terre vapeur Cantal Glace		Repas à thème Fruits rouges 	Pizza au fromage Œufs à la florentine Epinards Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 21 au 25 juin	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de riz Filet de poisson à la normande Courgettes sautées Riz au lait au chocolat		Pâtes au chorizo Emincé de volaille sauce barbecue Duo de céleri et carottes Yaourt Fruit		Salade de haricots verts Quiche aux pommes de terre Salade verte Morbier Abricots	Pastèque Chipolatas Petits pois Mimolette Panna cotta au coulis de fruits rouges
Semaine du 28 juin au 02 juillet	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara Saint Nectaire Yaourt aromatisé		Salade verte, emmental et noix Gratin de poisson au citron Purée de légumes Camembert Fruit		Repas de fin d'année 	Salade de tomates et maïs Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt Compote de fruits
Semaine du 05 au 09 juillet	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Blanc de poulet au romarin Duo de légumes Edam Liégeois		Melon Filet de poisson au citron Riz pilaf Cantal Compote de fruits			