

Semaine du 13 au 17 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé oriental Sauté de volaille à la sauge Tomates provençales Camembert Fruit	Radis beurre Filet de colin au beurre blanc Pommes de terre vapeur Cantal Glace		Repas à thème Egypte 	Pizza au fromage Œufs à la florentine Epinards Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 20 au 24 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 Pommes noisettes Mimolette Panna cotta au coulis de fruits rouges
Semaine du 27 juin au 1 ^{er} 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		Pizza du Chef Cuisse de poulet Carottes Fromage Fruit	Salade de tomates et maïs Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt Compote de fruits
Semaine du 04 au 08 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Rôti de porc Duo de légumes Edam Liégeois	Salade de crudités Filet de poisson au citron Riz pilaf Fromage Compote de fruits		Repas de fin d'année 	