







## Menus de la cuisine centrale




### Lundi 08 juin

Paupiette de veau   
Duo de carotte  
Yaourt bio   
Fruit bio 





### Mardi 09 juin

Riz bio   
Chili aux légumes   
Yaourt bio   
Compote



### Mercredi 10 juin

Nuggets de volaille   
Épinard à la crème  
Fromage bio   
Fruit bio 




### Jeudi 11 juin

Concombre bio fête   
Émince de porc   
Purée de pomme de terre bio   
Fruit bio 




### Vendredi 12 juin

Poisson sauce tomate   
Pomme campagnarde  
Yaourt bio   
Biscuit




### Lundi 15 juin

Betterave bio   
Cordon bleu   
Penne   
Yaourt

### Mardi 16 juin

Poisson pané   
Printanière de légume  
Fromage bio   
Fruit bio 



### Mercredi 17 juin

Pâté de campagne   
Boulette d'agneau   
Semoule bio   
Yaourt

### Jeudi 18 juin

Omelette   
Ratatouille  
Fromage bio   
Fruit au sirop

### Vendredi 19 juin

Pastèque  
Tomate farcie   
Blé bio   
Yaourt bio 