







**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

lundi 08 Jun	mardi 09 Jun	mercredi 10 Jun	jeudi 11 Jun	vendredi 12 Jun
<p><b>SAUTE DE BŒUF</b>  <b>SAUCE BOURGUIGNONE</b>            SV : AIGUILLETTE DE BLE            ET CAROTTES            POMMES PINS            HARICOTS VERTS            FROMAGE            FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>PANE FROMAGE</b>  <b>SAUCE TOMATE</b>  <b>PRINTANIERE DE LEGUMES</b>            FROMAGE            YAOURT AROMATISE</p> 	<p><b>DOS DE COLIN</b>  <b>SAUCE CITRON</b>            RIZ            FROMAGE            GATEAU BASQUE</p>	<p><b>ROTI DE DINDE</b>  <b>SAUCE A L' ANCIENNE</b>            SV : MEDAILLON DE SURIMI            PUREE            FROMAGE            COCKTAIL DE FRUITS</p> 	<p><b>FILET DE POISSON GRATINE</b>  <b>EPINARDA LA CREME</b>            CŒUR DE BLE            FROMAGE            MOUSSE CHOCOLAT</p>

pomme

lundi 15 Jun	mardi 16 Jun	mercredi 17 Jun	jeudi 18 Jun	vendredi 19 Jun
<p><b>CORDON BLEU</b>            SV : OMELETTE  <b>GRATIN DE PATES</b>            FROMAGE            CREME DESSERT VANILLE</p> 	<p><b>GRILLOTINES DE PORC</b>  <b>SAUCE QUATRE EPICES</b>            SV : NUGGET'S DE POISSON  <b>LENTILLES CUISINES</b>            FROMAGE            GAUFRE DE LIEGE</p>	<p><b>CHEESE BURGER</b>            SV : FISH BURGER            KETCHUP  <b>FRITES AU FOUR</b>            FROMAGE            LAITAGE</p> 	<p><b>TORTILLAS</b>  <b>SALADE VERTE</b>            VINAIGRETTE            FROMAGE            YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p><b>PAVE DE POISSON</b>  <b>AU THYM ET CITRON</b>  <b>RIZ AUX PETITS LEGUMES</b>            FROMAGE            FRUIT DE SAISON</p> 