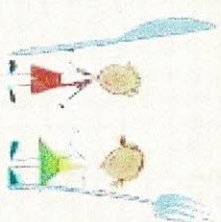


MENU

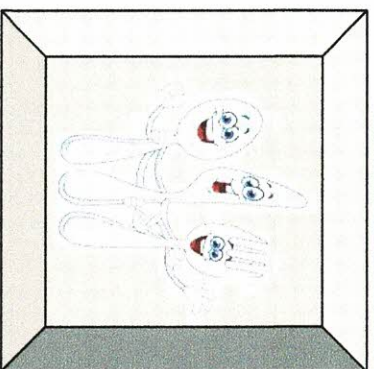
École Primaire des Grands Jardins



	Lundi 06 juin	Mardi 07 juin	Jeudi 09 juin	Vendredi 10 juin
ENTREE		Betteraves rouges vinaigrette	Melon	Salade Firmin (Batavia betterave dés de salami)
PLAT PRINCIPAL		Rôti de porc charcutière	Boeuf Bourguignon	Filet de poisson Meunière
GARNITURE	Férisé	Lentilles vertes	Ratatouille	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Mimolette	Vache qui rit	Petit fromage frais
DESSERT		Pomme	Tartelette aux fraises	Orange

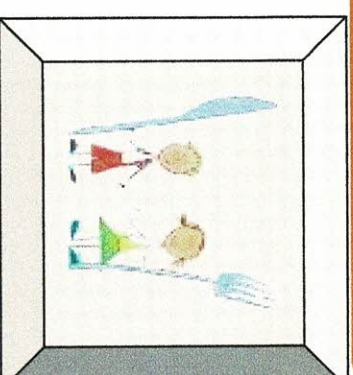
Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

LAUREN SON FERNANDEZ Marinette
Diatéticienne
Diplômée d'état



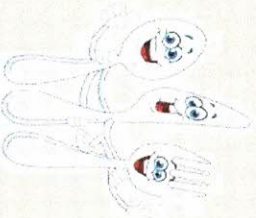
MENU

École maternelle du Printemps



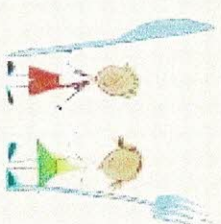
	Lundi 04 juillet	Mardi 05 juillet	Jeudi 07 juillet	Vendredi 08 juillet
ENTREE	Salade Sancerroise (Batavia crottin noix)	Betterave rouge mimosa	Radis à la croc 'ô sel	<p>BONNES VACANCES</p> <p>DIÉTÉTICIENNE JENNIFER FERNANDEZ Marinette Diplômée d'état</p>
PLAT PRINCIPAL	Lasagne Provençale aux légumes du soleil	Saucisse de veau grillée	Suprême de Poulet	
GARNITURE	-	Haricots verts	Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Tartare aux noix	Fromage	
DESSERT	Fruits assortis	Glace	Compte de fruits	

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



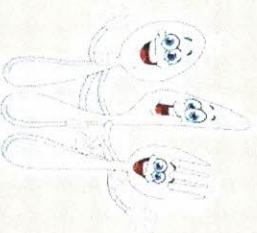
MENU

École Primaire des Grands Jardins



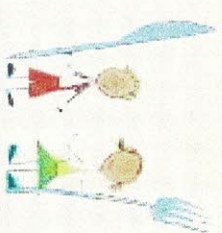
	Lundi 04 juillet	Mardi 05 juillet	Jeudi 07 juillet	Vendredi 08 juillet
ENTREE	Salade Sancerroise (Batavia crottin noix)	Betterave rouge mimosa	Radis à la croc 'ô sel	BONNES VACANCES LAUREN SON FERNANDEZ Marinette Dietéticienne Diplômée d'état
PLAT PRINCIPAL	Lasagne Provençale aux légumes du soleil	Saucisse de veau grillée	Suprême de Poulet	
GARNITURE	-	Haricots verts	Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Tartare aux noix	Fromage	
DESSERT	Fruits assortis	Glace	Compte de fruits	

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



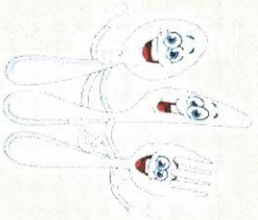
MENU

École maternelle du Printemps



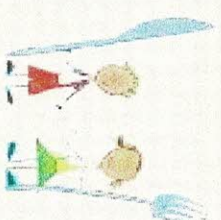
	Lundi 06 juin	Mardi 07 juin	Jeudi 09 juin	Vendredi 10 juin
ENTREE		Betteraves rouges vinaigrette	Melon	Salade Firmin (Batavia betterave dés de salami)
PLAT PRINCIPAL		Rôti de porc charcutière	Bœuf Bourguignon	Filet de poisson Meunière
GARNITURE	Férialé	- Lentilles vertes	- Ratatouille	- Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Mimolette	Vache qui rit	Petit fromage frais
DESSERT		Pomme	Tartelette aux fraises	Orange

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



MENU

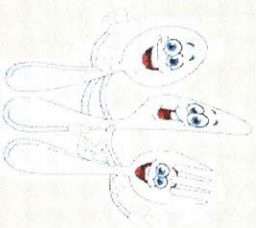
École Primaire des Grands Jardins



	Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 01 juillet
ENTREE	Mini pizza aux légumes -	Sardines au citron -	Salade Lodévoise (Batavia roquefort figue) -	Tomate multicolore -
PLAT PRINCIPAL	Ouf dur sauce aurore -	Côte de porc -	Steak -	Brandade de thon maison -
GARNITURE	Tomates provençales -	Chou vert et Bruxelles -	Pommes noisette -	Feuille de chêne -
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature -	Cantal -	Fromage assortis -	Fromage blanc -
DESSERT	Esquiman	Génoise aux fruits	Nectarine	Fraises au sucre LAUREN SON FERNANDEZ Marinette Diététicienne

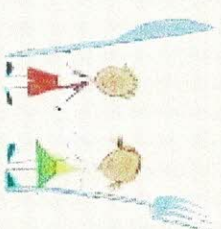
Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

Diplômée d'état



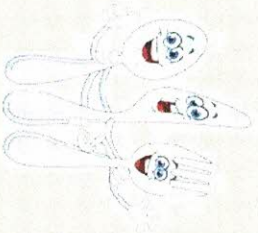
M E N U

École maternelle du Printemps



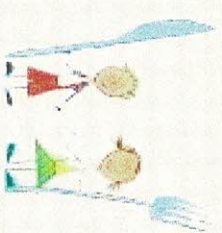
	Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Judi 30 juin	Vendredi 01 juillet
ENTREE	Mini pizza aux légumes -	Sardines au citron -	Salade Lodévoise (Batavia roquefort figue) -	Tomate multicolore -
PLAT PRINCIPAL	Ouf dur sauce aurore -	Côte de porc -	Steak -	Brandade de thon maison -
GARNITURE	Tomates provençales -	Chou vert et Bruxelles -	Pommes noisette -	Feuille de chêne -
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature -	Cantal -	Fromage assortis -	Fromage blanc -
DESSERT	Esquiman	Génoise aux fruits	Nectarine	Fraises au sucre

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



MENU

École maternelle du Printemps

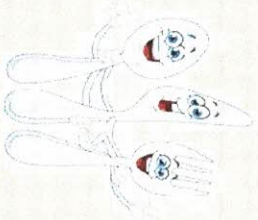


	Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
ENTREE	Salade de tomates mozzarella	Friand au fromage	Chou rouge à la pomme	Concombre à la crème
PLAT PRINCIPAL	Chili de petits légumes	Poulet rôti	Sauté de bœuf Provençale	Croque poisson
GARNITURE	Haricot barangeonnaise	Carottes vichy	Purée	Poêlée de légumes verts
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Saint Nectaire	Petit louis coque	Mini conté
DESSERT	Abricot	Entremet pistache	Ananas	Flan pâtissier nature

LAUREN SON FERNANDEZ Marinette

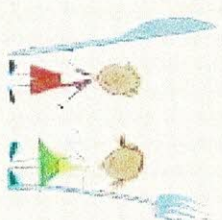
Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

Diététicienne
Diplômée d'état



MENU

École Primaire des Grands Jardins

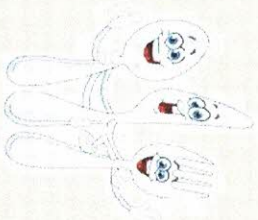


	Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Judi 23 juin	Vendredi 24 juin
ENTREE	Salade de tomates mozzarella	Friand au fromage	Chou rouge à la pomme	Concombre à la crème
PLAT PRINCIPAL	Chili de petits légumes	Poulet rôti	Sauté de bœuf Provençale	Croque poisson
GARNITURE	Haricot barangeonnaise	Carottes vichy	Purée	Poêlée de légumes verts
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Saint Nectaire	Petit louis coque	Mini conté
DESSERT	Abricot	Entremet pistache	Ananas	Flan pâtissier nature

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

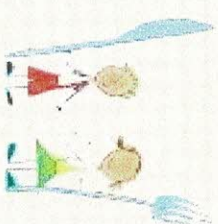
LAUREN SON FERNANDEZ Marinette
Diététicienne

Diplômée d'état



M E N U

École Primaire des Grands Jardins



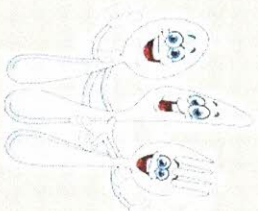
	Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
ENTREE	Pastèque	Salade César (laitue iceberg tomate blanc de poulet)	Carotte râpée	Haricots verts vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Omelette au gruyère	Carré de veau à la Parisienne	Rosbif	Filet de poisson sauce safranée
GARNITURE	Brunoise de légumes	Poêlée de légumes vert	Gratin Dauphinois	Cœur de blé
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Glace	Clafoutis aux cerises	Poire	Melon

LAUREN SON FERNANDEZ Marinette

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

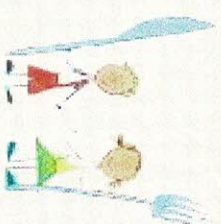
Diététicienne

Diplômée d'état



MENU

École maternelle du Printemps



	Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
ENTREE	Pastèque	Salade César (laitue iceberg tomate blanc de poulet)	Carotte râpée	Haricots verts vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Omelette au gruyère	Carré de veau à la Parisienne	Rosbif	Filet de poisson sauce safranée
GARNITURE	Brunoise de légumes	Poêlée de légumes vert	Gratin Dauphinois	Cœur de blé
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Glace	Clafoutis aux cerises	Poire	Melon

LAUREN SON FERNANDEZ Madhette

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

Diététicienne
Diplômée d'état