



La Cantoche d'Anzême



Lundi 15 juin

Salade de gésiers



Mardi 16 juin

Carottes râpées



Mercredi 17 juin

Feuilleté au fromage



Jeudi 18 juin

Céleri râpé



Vendredi 19 juin

Courgettes en salade



Steack haché



Dinde aux olives



Riz



Poisson pané

Petits pois



Aligot



Salade



Escalope de veau

Pâtes



Fromage

Fromage

Nectarine

Panna cotta fruits rouges

Glace



Tiramisu à la fraise



Eclair au chocolat

Lundi 22 juin

Concombres au fêta

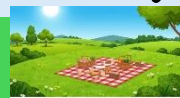


Mardi 23 juin

Pâtes au surimi



Mercredi 24 juin



Pique-Nique



Jeudi 25 juin

Salade de lentilles



Poisson selon arrivage



Riz



Fromage

Compote de pommes



Vendredi 26 juin

Melon



Saucisse Merguez



Purée de pommes de terre



Roulé au chocolat



Fromage blanc sucré



Tarte abricots



Atelier cuisine avec
Maîtresse pour le cycle 3



Veau, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Viand'Art, Ferme de 4 compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, EARL des 3 Fontaines, Domaine du Tumulus

Poisson frais : Centre Frais, Intermarché

Poisson et viande congelées : origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés en fonction des menus et des saisons

Fromage, yaourt : Eric Robin Lamotte, Ferme de Lavaurette, Ferme de Préverst

Fruits, légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elysa Peyrot, Gaec de la Coccinelle

Oufs : Fol'Oufs

Glace : D'lices des près

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines, Cœur de Creuse

bio



Cuisiné maison



Produits locaux



Gâteaux d'anniversaire



Repas végétarien

Fête des
pères

