



LUNDI 2/06	MARDI 3/06	MERCREDI 4/06	JEUDI 5/06 MENU GREC	VENDREDI 6/06
Steack haché au jus Légumes grillés au pesto/pdt Gouda Pomme  Y. nature + pain + compote	Salade de betteraves Jambon blanc* Purée de PDT du Chef Compote d'abricots  P. suisse + pain + banane	Salade de lentilles Roti de dinde au jus Gratin de courgettes Crème au chocolat  F. b.+ craquette + pastèque	Tomates / féta / olives Moussaka + riz Petit suisse Fraises  Lait + pain + cpte	Tarte au fromage* Filet de hocki au citron Brocolis persillés Melon  Vache qui rit + pain + cpte
LUNDI 9/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
FÉRIÉ	Salade de blé Rosbeef Haricots verts sautés Fromage blanc  Yaourt nature + pain + Fruit	Salade de concombres Filet de poulet aux olives Polenta crémeuse du Chef Salade de fruits  Cantafrais + pain + cpte	Velouté de tomates froid Jambon blanc Coquillettes Yaourt fruité  F. blanc+craquette+pastèque	Feuilleté aux 2 saumons* Carottes maraîchères / Pdt Bleu Banane  Y. nature + pain + cpte
LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06 Sans Protéine Animale	VENDREDI 20/06
Tomate/Courgette farcie* Semoule couscous Camembert Nectarine  Lait + pain + cpte	Velouté de betteraves Rosbeef PDT sautées maison Yaourt nature  F. blanc + craquette + fruit	Roti de porc forestier Petis pois / carottes du Chef Petit suisse Melon  kiri + pain + compote	Tomates / basilic Tortellinis ricotta / épinards* du Chef Fromage blanc + Fraises  Yaourt nature + pain + cpte	Taboulé Filet de cabillaud au jus Ratatouille du Chef Mousse au chocolat  Petit suisse + pain + banane
LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
Carottes râpées Quiche lorraine (au porc) Poêlée méridionale Compote de pommes  Fromage b.+ pain + orange	Salade verte au fromage Poulet au curry Riz Salade de fruits  Petit. s + craquette + abricot	Daube du Chef PDT vapeur / carottes Edam Pastèque  F. blanc fruité + pain + cpte	Tomates / mozzarella Jambon blanc* Lentilles au jus Compote framboises  Y. nature + pain + banane	Bolognaise de thon du Chef Fusillis Petit suisse Prune  Lait + pain + compote

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs  
Menus réalisés en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR. P.A DU CHEMIN D'AIX. 83470 ST MAXIMIN  
Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja,  
de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)

