

MENU JEANNE D'ARC MATER
lundi 3 juin 2024 vendredi 7 juin 2024



	<i>lundi 3 juin 2024</i>	<i>mardi 4 juin 2024</i>	<i>jeudi 6 juin 2024</i>	<i>vendredi 7 juin 2024</i>
Déjeuner	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Melon</i>	<i>Tomate en salade</i>	<i>Mini roulé au fromage</i>
	<i>Sauté de veau pesto vert</i> 	<i>Saucisse végétarienne</i>	<i>Estouffade de Bœuf BIO provençale</i> 	<i>Parmentier de poisson A</i>
	<i>Ebly au bouillon</i>	<i>Duo de carottes persillés</i>	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Salade verte vinaigrette légume</i>
	<i>Tomme de vache AOP à la coupe</i> 	<i>Chanteneige</i>	<i>Petits suisses nature sucré</i>	<i>Gouda BIO</i> 
	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Glace Cornet vanille fraise</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois vanille</i>

MENU JEANNE D'ARC MATER
lundi 10 juin 2024 vendredi 14 juin 2024



	<i>lundi 10 juin 2024</i>	<i>mardi 11 juin 2024</i>	<i>jeudi 13 juin 2024</i>	<i>vendredi 14 juin 2024</i>
Déjeuner	<i>Oeufs durs mayonnaise</i>	<i>Tomate BIO en salade</i> 	<i>Friand au fromage</i>	<i>Pastèque</i>
	<i>Spaghetti bolognaise végétarienne</i>	<i>Filet de poisson sauce curry</i>	<i>Paleron de boeuf à la paysanne</i> 	<i>Escalope de dinde Egalim sauce tomate</i>
		<i>Semoule à l'orientale et son bouillon</i>	<i>Duo de courgettes persillée</i>	<i>Riz basmati aux petits légumes</i>
	<i>Yaourt vanille BIO</i> 	<i>Comté à la coupe AOP</i> 	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	<i>Tomme de vache AOP à la coupe</i> 
	<i>Fruits de saison</i>	<i>Fromage blanc sucré</i> 	<i>Fruits de saison</i>	<i>Purée de pomme BIO</i> 

MENU JEANNE D'ARC MATER
lundi 17 juin 2024 vendredi 21 juin 2024



	<i>lundi 17 juin 2024</i>	<i>mardi 18 juin 2024</i>	<i>jeudi 20 juin 2024</i>	<i>vendredi 21 juin 2024</i>
Déjeuner	<i>Saucisson sec + cornichon</i>	<i>Salade verte croustons maïs</i>	<i>Melon</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>
	<i>Escalope de veau hache au jus de veau</i>	<i>Cordon bleu végétarien</i>	<i>Salade de pomme de terre complète au thon, œuf dur vgte</i>	<i>Courgette farcie Sauce tomate</i>
	<i>Gratin de Chou-fleur</i>	<i>Carottes ail et persil BIO</i> 		<i>Riz basmati</i>
	<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 	<i>Saint-nectaire AOC AOP à la coupe</i> 	<i>Petit-suisse sucré BIO</i> 	<i>Chanteneige</i>
	<i>Fruits de saison</i>	<i>Ananas au sirop</i>	<i>Purée de pomme BIO</i> 	<i>Glace Bâtonnet chocolat</i>

MENU JEANNE D'ARC MATER
lundi 24 juin 2024 vendredi 28 juin 2024



	<i>lundi 24 juin 2024</i>	<i>mardi 25 juin 2024</i>	<i>jeudi 27 juin 2024</i>	<i>vendredi 28 juin 2024</i>
Déjeuner	<i>feuilleté au chèvre</i>	<i>Salade de pates crudité vgt</i>	Repas à thème Euro 2024 	<i>Betteraves vinaigrette BIO</i> 
	<i>Chipolatas</i>	<i>Omelette Fraiche au fromage</i>		<i>Poisson pané + citron</i> 
	<i>Pommes de terre crispers</i>	<i>Poêlée ratatouille</i>		<i>Riz basmati</i>
	<i>Petits suisses nature sucré</i>	<i>Camembert BIO</i> 		<i>Cantal jeune AOP à la coupe</i> 
	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Purée pomme-ananas</i>		<i>Pomme cuite caramélisée</i>

MENU JEANNE D'ARC MATER
lundi 1 juillet 2024 vendredi 5 juillet 2024



	<i>lundi 1 juillet 2024</i>	<i>mardi 2 juillet 2024</i>	<i>jeudi 4 juillet 2024</i>	<i>vendredi 5 juillet 2024</i>
Déjeuner	<i>Terrine de campagne cornichon</i>	<i>Salade verte vinaigrette</i>	<i>Salade de pomme de terre crudité vgte</i>	<i>Melon</i>
	<i>Rôti de porc sauce Echalote</i>	<i>Ravioli de bœuf sauce tomate</i> 	<i>Bœuf BIO Campagnard</i>  	<i>Pièce de poulet rôtie Egalim</i>
	<i>Semoule BIO et son bouillon</i> 		<i>Poêlée méridionale persillée</i>	<i>Frites</i>
	<i>Chavroux</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Vache qui rit BIO</i> 	<i>Emmental BIO</i> 
	<i>Fruit de saison BIO</i> 	 <i>Compote pomme-vanille</i>	<i>Crème dessert vanille BIO A</i> 	<i>Glace Tranche napolitaine</i>