



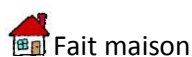
JUIN

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Taboulé	Salade tomate mozzarella pesto	Crêpe	Courgette râpées du Vaucluse
Poisson pané	Omelette	Pilon de poulet	Tartine gratinée au fromage frais fermier d'Eguilles avec une touche de miel
Ratatouille	Haricots verts	Gratin de courgette (De Charleval)	Quenelle au saumon et à l'aneth de Carpentras
Yaourt aux fruits	Compote / biscuit	Fruit	Melon du Vaucluse

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Férié	Courgettes / carottes râpées	Tomate anciennes 4 couleurs variétés du Vaucluse	Concombre au yaourt
	Jambon	Capellinis épinard / fromage de Carpentras	Tomate farcie
	Coquillettes		Semoule
	Dessert lacté	Yaourt frais fermier d'Eguilles	Fruit

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Saucisson/cornichon		Salade composée	Fromage frais fermier d'Eguilles
Parmentier de poisson	Poulet basquaise	Cordon bleu	Ratatouille faites maison
	Rösti	Carottes vichy	Riz de Camargue désherbé par les canards
Fruit	Fromage blanc et fruits des bois	Glace à l'eau	Pastèques jaune et rouge de penne les fontaines


Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade verte	Tomate basilic	Bâtonnets de concombre du Vaucluse	Quiche
Steak haché	Chipolatas	Pâtes ruban ail et basilic D'Avignon	Poêlée de légumes
Pomme noisette	Gratin de courgette (De Charleval)	Viande bovine à la sauce tomate basilic du Vaucluse	Roti de dinde
Glace	Pâtisserie	Yaourt frais fermier	Fruit



Fait maison
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel
Des modifications peuvent être effectuées



JUIN

 Fait maison

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel
Des modifications peuvent être effectuées