



Brains sur Gée

Lundi 15 juin

Taboulé

Galette de pois chiches à la tomate

Trio de légumes à la crème **BIO***

Petits paniers aux fruits **BIO**
(Yaourt)

Mardi 16 juin

Carottes rapées*

Pâtes carbo*

Crème brûlée

Jeudi 18 Juin

Tomates à la crème **BIO**

Poulet basquaise revisitée*

Semoule **BIO**

Fruits de saison

Vendredi 19 juin

Concombre et thon*

Saucisses de canard

Flageolets

Dessert du chef*

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 22 juin

Melon

Spaghetti Bolognaise*

Comté

fruits de saison

Mardi 23 juin

Chou rouge à la vinaigrette*

Chipolata

Chou fleur en gratiné*

Chou à la crème et son coulis de
chocolat*

Jeudi 25 Juin

Concombre sauce bulgare*

Rôti de boeuf

Haricots verts **BIO**

Yaourt **BIO**

Vendredi 26 juin

Piémontaise maison*

Quiche épinard/chèvre miel*

Salade

Fruits de saison

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 29 juin

Feuilleté au chèvre chaud*

Gratin de raviolis*

Yaourt BIO et son petit biscuit

Mardi 30 juin

Salade verte

Chunks

Frites maison*

Yop

Jeudi 2 Juillet

Menu du CHEF*

Vendredi 3 juillet

Capri sun et bouteille d'eau

Pastèque

Sandwich triangle
(jambon beurre et emmental)

Chips

Glace à l'eau

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons