

JUIN

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Betteraves rouges	Carottes râpées	Tomates	Melon
Sauté de dinde	Spaghettis sauce	Chipos/merguez	Gratin de pâtes
Riz	bolognaise	Petits Pois	Fromage blanc/confiture
Glace	Fraises au sucre	Clafouti cerises	

JUILLET

Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Tomates/œuf	<i>repas espagnol</i>	Betteraves rouges	<i>pique-nique italien</i>
Merguez	Paëlla au poulet et chorizo	Rôti de porc	Tomate/mozzarella
Semoule/ratatouille	Crème catalane	Purée	Pizza
Yaourt bio à la fraise		Fruit	Tiramisu

	BONNES		
		VACANCES	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers et la pain bio sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge" . Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu