



Période du 4 juin au 8 juin

Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates	Laitue Iceberg & croûtons	Mousse de canard	Mais et thon	LE ROUGE FAIT SON SHOW Pastèque
Poulet sauté à la diable	Cordon bleu	Moussaka	Boeuf à l'étouffée sauce basilic <i>Origine France</i>	Coquillettes à l'italienne & emmental râpé (oignons, ail, lentilles, poivrons, brunoise de légumes, olives, herbes de Provence)
Blé pilaf	Petits pois au jus		Courgettes à la tomate	
Carré frais	Yaourt nature sucré	Petit suisse sucré	Carré de l'est	Fromage blanc nature & topping fraise
Compote de pomme-fraise	Salade de fruits <i>(pêche jaune, ananas, mangue, melon jaune, melon vert, raisin rouge)</i>	Fruit de saison	Flan au chocolat	Fraises & sucre
GOÛTER				
		Pain & cotentin Briquette de jus de pomme		



produit cuisiné sur l'Atelier Culinaire de Marseille




produit issu de l'agriculture biologique





Période du 11 juin au 15 juin





Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de haricots verts	 Salade verte	Tarte au fromage	Carottes râpées	Salade de concombres
Colin à l'huile d'olive et au citron	 Boulettes de boeuf au jus 	 Poulet rôti au caramel <i>Label rouge</i>	 Rôti de veau sauce dijonnaise <i>Origine France</i>	 Sauté de dinde à l'estragon
Riz créole <i>Approvisionnement local</i>	 Semoule	Poêlée de légumes asiatiques	Frites	 Emincé de poireaux à la crème
Fromage blanc sucré	 Emmental	Yaourt aromatisé	Six de Savoie	Camembert
Fruit de saison	 Compote pomme-pêche	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Poires au sirop
GOÛTER				
		Pain & fol épi Briquette de jus de raisin		



Période du 18 juin au 22 juin


Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais	Oeufs durs mayonnaise	<u>VIVE L'ETE</u> Pastèque	<u>VIVE L'ETE</u> Salade verte & fêta	BIO Carottes râpées
 Emincé de dinde sauce speculoos® <i>Label rouge</i>	Poisson blanc gratiné au fromage	Cheeseburger	 Sauté de boeuf à l'orange <i>Origine France</i>	BIO Fusilli à la bolognaise de thon & emmental râpé
Boulgour	Ratatouille	Frites & ketchup	 Riz créole aux amandes <i>Approvisionnement local</i>	BIO Flan à la vanille
Yaourt aromatisé	Croc lait	Fromage blanc & brisures de Daim®	Bûchette mi-chèvre	BIO Fruit de saison
Royal Coco	Fruit de saison		 Milk Shake pomme banane	BIO Fruit de saison
GOÛTER				
		Fruit de saison Briquette de jus de pomme Sablé Retz		



Période du 25 juin au 29 juin

Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<u>BIENTÔT LES VACANCES</u>
 Salade de pommes de terre à la californienne 	Salade verte	Pizza au fromage	Salade de betteraves	Salade de mâche & croûtons Fish & chips Petit suisse aux fruits Doughnuts au sucre
 Nuggets de blé à la méditerranéenne	Cordon bleu	Colin à la brésilienne	 Boeuf braisé sauce mironton <i>Origine France</i>	
 Haricots verts 	Farfalles & emmental râpé	Ratatouille	Semoule	
 Crème dessert chocolat	Mimolette	Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	
 Fruit de saison	Compote pomme-fraise <i>Approvisionnement local</i>	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	
GOÛTER				
		Fruit de saison Briquette de jus d'orange Pain & pâte à tartiner		



produit cuisiné sur l'Atelier Culinaire de Marseille



produit issu de l'agriculture biologique





Période du 2 juillet au 6 juillet

Ville de Roquevaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Maïs et thon	Salade de tomates	Pâté de volaille	<u>C'EST LES VACANCES</u> Briquette de jus de pomme Sandwich emmental crudités Chips Yaourt à boire à la fraise Pop corn
 Burger de veau sauce milanaise	 Emincé de poulet sauce normande 	Poisson blanc gratiné au fromage	Raviolis & emmental râpé	
Pommes vapeur	 Carottes à l'ail 	Röstis de légumes		
Yaourt nature et sucre	 Emmental	Petit Louis	Coulommiers	
Fruit de saison	 Fruit de saison	Pêches au sirop	Compote de pommes Sablé Retz	
GOÛTER				
		Fruit de saison Quatre quart beurre Briquette de jus de pomme		