

Inscription à la cantine pour le mois de juin/juillet

Coupon à remettre impérativement une semaine avant la date de réservation avant 10h accompagné obligatoirement du paiement

Ecole:

Nom et Prénom de l'enfant:

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5

Nom et Prénom de l'enfant:

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5

Nom et Prénom de l'enfant:

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5

Nom et Prénom de l'enfant:

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5

Nombre de repas :

Total à régler :

Délai de réservation d'une semaine entière: 4€ le repas résident commune et 7€ hors commune. 1,50€ le PAI

Hors délai d'une semaine: +2€ le repas

Marie d'Aime La Plagne
1112 avenue de Tarentaise
BP 58-73211 Aime Cedex
Tel: 04 79 09 72 81

Date et Signature:

lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Salade de Pommes de terre Normandin de veau Brocolis Petit suisse sucré Fruit	Carottes râpées Carbonade de bœuf Frites au four Carré du Trièves Compote pomme/abricot	Melon Pilon de poulet Macaronis Brique du Vercors Crème caramel	Salade verte Blanquette de la mer Courgettes persillées Chantailou Roulé à la confiture de fraise
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
FERIE	Concombre local Filet de colin provençal Semoule Petit moulé nature Flan vanille	Betteraves locales Jambon blanc Salade de pommes de terre et haricots verts Edam Pastèque et biscuit	Salade de tomates Cordon bleu Epinards béchamel Yaourt aromatisé local Gâteau pépites chocola maison
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Taboulé Bio Emincé de bœuf aigre doux Carottes persillées Bûchette de lait Fruit	Salade verte Filet de colin meunière Riz bio à la tomate Saint Marcellin Crème caramel	Duo chou fleur artichauts Galette de sarrasin Garbiture jambon champignons Camembert bio Roulé caramel beurre salé	Melon Gratin de la mer aux pennes bio Yaourt aromatisé Fruit
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Concombre vinaigrette Sauté de bœuf local Pommes noisettes Carré ligueil Poire au sirop	Salade de riz et tomates Sauté de blanc de poulet Courgettes à l'ail Fondue carré Fruit	Pastèque et biscuit Lasagnes de légumes du chef Mimolette Compote pommes/fraises	Œuf dur mayonnaise Filet de poisson pané Haricots verts Moulu aux herbes Fruit
lundi 1er juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Carottes râpées Sauté de bœuf local Coquillettes Camembert Compote pommes	Salade de lentilles Emincée de poulet Ratatouille Yaourt sucré Fruit	Tarte au fromage du chef Marmite de colin petit pois carottes Yaourt aromatisé Melon	Tomates cerises Sandwich au jambon Chips Emmental Fruit