

	Du 30 MAI au 3 JUIN	qualité	Du 6 au 10 JUIN	qualité	Du 13 au 17 JUIN	qualité	Du 20 au 24 JUIN	qualité	Du 27 au 1er JUILLET	qualité
LUNDI	Salade mêlée aux croustons Paleron braisé Pommes sautées Yaourt vanille		<u>Lundi de Pentecôte</u>		Pastèque Filet Meunière Purée de légumes Yaourt aux fruits mixés		Taboulé aux raisins Bœuf aux olives Carottes sautées Glace		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gnocchis de pommes de terre sauce tomate-origan Flan chocolat	
	Pain + chocolat				Pain + chocolat		Brioche + compote		Barre Bretonne + lait	
MARDI	Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Edam Glace		Sauté de dinde aux pruneaux Légumes du marché Fripons Clafoutis aux cerises		Batavia au maïs Tomates farcies Riz créole Liégeois		Poisson du jour aux poivrons Boullgour Gouda Fruit frais de saison		Echine de porc rôtie Courgettes au thym Croûte noire Fruit frais de saison	
	Madeleine + laitage		Pain + confiture		Madeleine + laitage		Pain + confiture		Pain + chocolat	
MERCREDI	Sauté de porc à l'indienne Petits pois Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Melon Pizza du chef Salade verte Cône glacé		Hachis parmentier Salade verte Assortiment de fromages Compote de pommes		Tomates basilic Escalope viennoise Flan de légumes Pâtisserie du chef		Carottes râpées Calamar à la romaine Semoule à la tomate Fromage blanc confiture	
	Compote + langue de chat		Pain + pâte à tartiner		Biscuit + yaourt sucré		Pain au lait + chocolat		Fruit + Petit-Lu	
JEUDI	Repas végétarien Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Fruit frais de saison		Rôti de bœuf au jus Coquillettes Gouda Salade de fruits frais		 Menu des enfants		Repas végétarien Lentilles à la Mexicaine Riz créole Mimolette Crème aux spéculoos		Pastèque Steak haché Frites Glace	
	Barre Bretonne + flan		Pain au lait + chocolat				Barre Bretonne + fruit		Pain au lait + chocolat	
VENREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Courgettes sautées Fromage blanc sucré		Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Riz basmati Yaourt nature sucré		Repas végétarien Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Haricots beurre persillés Fruit frais de saison		Betteraves vinaigrette Pâtes Sauce bolognaise Fruit frais de saison		Chipolatas Haricots-plats Plateau de fromages Fruits au sirop	
	Pain + fromage		Biscuit + compote		Pain + fromage		Biscuit + compote		Madeleine + laitage	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



RAV

Race à viande