

	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 31 JUIN	qualité
<b>LUNDI</b>	Salade verte aux croutons Poulet rôti Haricots-verts persillés Yaourt aux fruits mixés		<b>Lundi de Pentecôte</b>		Pastèque Filet Meunière Purée de légumes Yaourt nature sucré		Taboulé aux raisins Bœuf aux olives Carottes sautées Glace		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Gnocchis de pommes de terre sauce tomate-origan Flan chocolat	
	<i>Flan + speculoos</i>			<i>Pain + confiture</i> <i>Lait</i>		<i>Fruit frais de saison + brioche</i>		<i>Pain + pâte à tartiner + sirop</i>		
<b>MARDI</b>	Poulet rôti aux herbes Paleron braisé Pommes sautées 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		Tarte fine au pesto Echine de porc rôtie Courgettes au thym Fruit frais de saison	
	<i>Fromage blanc + cigarette russe</i>		<i>Compote de fruits + madeleine</i>		<i>Fruit frais de saison + Gâteau marbré</i>		<i>Fromage blanc + cigarette russe</i>		<i>Flan + langue de chat</i>	
<b>MERCREDI</b>	Concombres à la crème Sauté de porc à l'indienne Petits-pois Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Melon Pizza au chorizo Salade verte Assortiment de fromages Cône glacé		Betteraves au chèvre Hachis parmentier Assortiment de fromages Compote de pommes		Tomates basilic Escalope viennoise Flan de légumes Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Carottes râpées Calamar à la romaine Semoule à la tomate Plateaux de fromages Fromage blanc confiture	
	<i>Céréales + lait</i>		<i>Donut's + jus de fruits</i>		<i>Yaourt + brioche</i>		<i>Biscuit + fruit frais</i>		<i>Pain + chocolat</i> <i>jus de fruits</i>	
<b>JEUDI</b>	<b>Repas végétarien</b> Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Fruit frais de saison		Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Riz basmati Yaourt nature sucré		 <b>Menu des enfants</b>	<b>Repas végétarien</b> Salade verte aux pommes Lentilles à la Mexicaine Riz créole Crème aux spéculoos		Steak haché Pommes noisette Vache qui rit Glace		
	<i>Pain + pâte à tartiner</i> <i>sirop de grenadine</i>		<i>Flan vanille + biscuit</i>							<i>Pain + pâte à tartiner</i> <i>sirop de fraise</i>
<b>VENDEDI</b>	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Courgettes sautées Fromage blanc vanillé		Rôti de bœuf Coquillettes Gouda Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Salade verte Yaourt aux fruits		Betteraves vinaigrette Pâtes Sauce bolognaise Salade de fruits frais		Chipolatas Haricots-plats Plateau de fromages Fruits au sirop	
	<i>Fruit frais + barre Bretonne</i>		<i>Fromage blanc + brioche</i>		<i>Céréales + lait</i>		<i>Yaourt aro + biscuit</i>		<i>Flan + speculoos</i>	

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



RAV

Race à viande

FRAIS



Label rouge



FAIT MAISON

