






















lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
Tortelloni à la viande sauce italienne S/V: Omelette nature + Ratatouille Pont l'évêque Compote	Colin façon fish and chips mayonnaise maison Frites Coulommiers  Pastèque BIO* 	<b>MENU PLAISIR</b> Croquant de concombre sauce fromage blanc Tomate farcie S/V: Dos de colin pané - Citron Purée Dubarry Fraise à la chantilly	 Salade de carottes et pommes râpées maison  Sauté de veau aux 4 épices S/V: Steak de blé et pois façon basquaise sauce tomate Riz pilaf Pêche au sirop au coulis de fruits rouges 	Pâté de volaille - Cornichon S/V: Salade de tomates Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Entremet
lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
<b>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</b>	<b>MENU PLAISIR</b> Pastèque* Cordon bleu - Ketchup S/V: Escalope panée de blé cuite - Ketchup Pommes sautées Chocolat liégeois	<b>REPAS FROID</b> Rôti de bœuf froid - Cornichon S/V: Œuf dur mayonnaise en stick Brocolis sauce Mornay Pointe de Brie Compote Bi-fruit	 Salade de blé estivale (carottes, concombre et tomate)  Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne S/V: Hoky meunière - Citron  Haricots verts BIO ail et persil Fromage blanc 	 Salade coleslaw Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Pâtisserie
lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
Pommes de terre au thon mayonnaise Boulettes de bœuf VBF sauce tomatée S/V: Boulette de blé façon thaï Pennes + Fromage râpé  Flan nappé caramel BIO 	Friand au fromage Sauté de veau au romarin S/V: Saumonette côte d'opale Beignets de choux-fleurs Fruit de saison*	Wings de poulet goût barbecue  S/V: Œuf durs à la bretonne Gratin de côtes de blettes et pommes de terre Fromage frais fruité Litchis au sirop	<b>MENU FRAICH' ATTITUDE</b>  Lasagne Verte  (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*	Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Melon*
lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
 Salade de betteraves vinaigrette moutardée  Omelette BIO aux fines herbes Pommes rissolées Entremet vanille	Estouffade de bœuf à l'indienne S/V: Quenelle de brochet sauce Mornay Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Fruit de saison*	Carottes râpées, raisins secs, ananas Aiguillettes de poulet sauce bolognaise S/V: Aiguillette de blé et carottes panée - Ketchup Papillons + fromage râpé Mousse au chocolat	<b>MENU MEXICAIN</b> Salade Mexicaine  Fajitas au poulet S/V: Tortillas de pommes de terre Salade iceberg  Flan à la noix de coco	Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Compote pomme cassis
lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	mercredi 3 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
Riz niçois au thon Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Crème onctueuse praliné	Nuggets de blé - Ketchup Petits pois à la française Yaourt Fruit de saison* 	Filet de limande meunière - Citron Haricots verts au jus de légumes Petit bleu Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b> Pizza Texane S/V: Pizza Salade iceberg  Fromage BIO Gaufre et Chantilly	Salade de betterave et maïs Raviole de chèvre frais sauce curry Fruit de saison*

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit BIO