

























lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
 Radis - Beurre Boulettes de veau à l'estragon Ratatouille Pont l'évêque Compote	 Pastèque BIO* Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de volaille à la diable Julienne de légumes Coulommiers Pâtisserie sèche 	MENU PLAISIR Salade mélangée Steak haché maître d'hôtel Semoule au paprika St Morêt Fraise à la chantilly	 Salade de carottes et pommes râpées maison Sauté de veau aux 4 épices Riz pilaf Petit Tourtain Pêche au sirop au coulis de fruits rouges (mettre pêche au sirop en barquette) 	 Salade de tomates Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison* 
lundi 10 juin 2019 <u>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</u>	MENU PLAISIR Pastèque* Cordon bleu - Ketchup Pommes sautées Munster Chocolat liégeois	REPAS FROID Salade iceberg Rôti de bœuf froid - Cornichon Salade Hawaïenne (pâtes, ananas, poivrons, oignons, vingrette barbecue) Pointe de Brie Fruit de saison* 	jeudi 13 juin 2019 Salade de blé estivale (carottes, concombre et tomate) Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts BIO ail et persil Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*   	vendredi 14 juin 2019  Salade coleslaw Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Double crème Pâtisserie
lundi 17 juin 2019 Pommes de terre au thon mayonnaise Merguez sauce médina Pennes au fromage Coq Rouge  Flan nappé caramel BIO 	mardi 18 juin 2019 Friand au fromage Saumonnette côte d'opale Epinards à la crème Yaourt nature + Sucre Palet Breton	mercredi 19 juin 2019 Salade Marco Polo  Wings de poulet goût barbecue Gratin de côtes de blettes et pommes de terre Fromage frais fruité Fruit de saison*	jeudi 20 juin 2019 MENU FRAICH' ATTITUDE Tartare de tomate à la menthe  Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*  	vendredi 21 juin 2019 Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Compote
lundi 24 juin 2019  Salade de betteraves vinaigrette moutardée  Omelette BIO aux fines herbes Pommes risolées Coulommiers Fruit de saison*	mardi 25 juin 2019 Taboulé de boulgour à la libanaise Estouffade de boeuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*	mercredi 26 juin 2019 Crêpe aux champignons Aiguillette de poulet sauce bolognaise Papillons à l'emmental Croclait Mousse au chocolat	jeudi 27 juin 2019 MENU MEXICAIN Salade Mexicaine  Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco 	vendredi 28 juin 2019 Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Petit Tourtain Compote pomme cassis
lundi 1 juillet 2019 Salade mêlée Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Rondelé citron vert et basilic Crème onctueuse praliné	mardi 2 juillet 2019 Salade écolière Nuggets de blé - Ketchup Frites Rond des Ducs Fruit de saison* 	mercredi 3 juillet 2019 Salade de pâtes à l'indienne Rôti de bœuf auce bourgeoise Haricots verts au jus de légumes Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*	jeudi 4 juillet 2019 MENU PLAISIR Concombre à la crème Pizza Texane Salade iceberg Fromage BIO Fruit de saison* 	PIQUE-NIQUE Tomate Croc au sel Sandwich viennois poulet crudité Chips Fromage individuel Pâtisserie sèche

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO