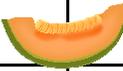


lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
 <p>Radis - Beurre Boulettes de veau à l'estragon Ratatouille Pont l'évêque Compote</p>	 <p><b>Pastèque BIO*</b> Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de volaille à la diable Julienne de légumes Coulommiers Pâtisserie sèche</p> 	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée Steak haché maître d'hôtel Semoule au paprika St Morêt Fraise à la chantilly</p>	 <p>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)</p> 	 <p>Salade de tomates Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison*</p>
lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
<p><b>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</b></p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Pastèque* Cordon bleu - Ketchup Pommes sautées Munster Chocolat liégeois</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Salade iceberg Rôti de bœuf froid - Cornichon Salade Hawaïenne (pâtes, ananas, poivrons, oignons, vingrette barbecue) Pointe de Brie Fruit de saison*</p> 	 <p>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*</p>  	 <p>Salade coleslaw Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Double crème Pâtisserie</p>
lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
<p>Pommes de terre au thon mayonnaise Merguez sauce médina Pennes au fromage Coq Rouge  <b>Flan nappé caramel BIO</b></p> 	<p>Friand au fromage Saumonette côte d'opale Epinards à la crème Yaourt nature + Sucre Palet Breton</p>	<p>Salade Marco Polo  Wings de poulet goût barbecue Gratin de côtes de blettes et pommes de terre Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU FRAICH' ATTITUDE</b></p>  <p>Tartare de tomate à la menthe  Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*</p>	<p>Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Compote</p>
lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
 <p>Salade de betteraves vinaigrette moutardée  <b>Omelette BIO</b> aux fines herbes Pommes risolées Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>Taboulé de boulgour à la libanaise Estouffade de boeuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe aux champignons Aiguillette de poulet sauce bolognaise Papillons à l'emmental Croclait Mousse au chocolat</p>	<p><b>MENU MEXICAIN</b></p> <p>Salade Mexicaine  Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco</p> 	<p>Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Petit Tourtain Compote pomme cassis</p>
lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	mercredi 3 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
<p>Salade mêlée Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Rondelé citron vert et basilic Crème onctueuse praliné</p>	<p>Salade écolière Nuggets de blé - Ketchup Frites Rond des Ducs Fruit de saison*</p> 	<p>Salade de pâtes à l'indienne Rôti de bœuf auce bourgeoise Haricots verts au jus de légumes Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Concombre à la crème Pizza Texane Salade iceberg  <b>Fromage BIO</b> Fruit de saison*</p>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> <p>Tomate Croc au sel Sandwich viennois poulet crudité Chips Fromage individuel Pâtisserie sèche</p>

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO