















lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
<p> Salade de pâtes aux dés de dinde et basilic Sauté de poulet BIO rôtie  jus aux herbes de Provence  Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p> <p>Radis - Beurre Rôti de porc Francilin sauce charcutière Pommes rissolées Rond des Ducs Compote</p> 	<p> Salade Alsacienne (pomme de terre, chou blanc, poivron) Concombre à la menthe  Sauté de veau catalane Printanière de légumes Yaourt Pêche au sirop aux amandes grillées Gaufre / Fromage blanc / Jus de fruit</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Œuf dur mayonnaise maison  Tarte fraîche au fromage Cœur de scarole Ail et fines herbes Chocolat liégeois</p>	<p>Salami Danois S/P: Pâté de volaille  Rabats d'encomet panés sauce choron Purée de pomme de terre maison Brique de vache Fruit de saison*</p>
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon* Steak haché maître d'hôtel Tortis à la tomate Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tomates BIO  Alguilletes de poulet financière Lentilles au jus Fromage frais fruité Pâtisserie sèche</p>	<p>Pizza Hoky meunière - Citron Purée Dubarry Vache qui rit Fruit de saison*</p> 	<p>Feuilleté au fromage Bœuf à la tomate Petits pois Les Fripons Poire cuite sauce chocolat</p>	<p> Salade Parmentière 70% Céleri et concombre mêlés 30%  Colin gratiné au fromage Duo de carottes jaunes et oranges Coq de Bruyère Fruit de saison*</p>
<p>lundi 18 juin 2018</p>	<p>mardi 19 juin 2018</p>	<p>mercredi 20 juin 2018</p>	<p>jeudi 21 juin 2018</p>	<p>vendredi 22 juin 2018</p>
<p>Salade de betteraves Kefitas de volaille à la cannelle Couscous parfumé aux épices du monde Coulommiers Fruit de saison*</p> 	<p> Salade de pâtes à l'italienne 70% (pâtes, curry, concombre, tomate) Salade iceberg 30% Palets fromager à l'emmental Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p>Pain / Gelée de groseille / Jus de fruits</p> <p>Crêpe aux champignons Gigot jus au thym Gratin de saisisifs et pomme de terre  Rondelé aux noix Flan nappé caramel</p>	<p>Taboulé de courgettes  Saucisse de Toulouse Frites Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>MENU ESPAGNOL</p> <p>Pastèque* Moules à la catalane Riz BIO à l'espagnol (tomate, poivron, oignon, petits pois) Petit Cabray Gâteau aux amandes</p>
<p>lundi 25 juin 2018</p>	<p>mardi 26 juin 2018</p>	<p>mercredi 27 juin 2018</p>	<p>jeudi 28 juin 2018</p>	<p>vendredi 29 juin 2018</p>
<p> Salade de maïs au thon Paupiette de veau moutarde et estragon Beignet de chou-fleur Rond des Ducs Fruit de saison*</p>	<p>Tarte aux poireaux Mijoté de bœuf sauce bourgeoise Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>Radis - Beurre Nugget's de poulet - Ketchup Gratin de blettes et pomme de terre Petit moulé Fruit de saison*</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon*  Chili con carné  Riz plaf  Coulommiers BIO Gâteau d'anniversaire</p> 	<p>Salade de tomates Haché de cabillaud sauce aux agrumes Pennes au beurre Brique de vache Crème onctueuse au chocolat</p>
<p>lundi 2 juillet 2018</p>	<p>mardi 3 juillet 2018</p>	<p>mercredi 4 juillet 2018</p>	<p>jeudi 5 juillet 2018</p>	<p>vendredi 6 juillet 2018</p>
<p>Crêpe au fromage Escalope vallée d'Auge Cordiale de légumes Pointe de Brie Fruit de saison BIO* </p>	<p>Salade Poséidon 70% Salade de betteraves vinaigrette 30% Sauté de porc façon blanquette S/P: Sauté de poulet façon blanquette Pommes Lyonnaise Yaourt Brownies</p> 	<p>Concombre vinaigrette Hachis Parmentier de volaille Petit Louis Tartine Fruit de saison*</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de tomates Blanc de poulet - Cornichon Chips Yaourt brassé Gaufre sucrée - Chantilly</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée Lasagne poisson aux épinards Vache qui rit Liégeois vanille</p>
		<p>Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits</p>		

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO