




















lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
 <p>Coupelle de mousse de canard Boulettes de veau à l'estragon Ratatouille Pont l'évêque Fruit de saison*</p>	<p>Pastèque BIO* </p> <p>Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de volaille à la diable Julienne de légumes Yaourt 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>Crêpe aux champignons </p> <p>Rôti de dinde froid - Cornichon Salade de carottes et pommes râpées maison Cantadou Pêche au sirop au coulis de fruits rouges </p>	<p> Pâté de campagne - Cornichon 60% Salade de tomates 40% Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais Fruit de saison*</p>
		Madelon chocolat / Yaourt / Jus de fruits		
lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
<p><b><u>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</u></b></p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Pastèque* Cordon bleu - Ketchup Pommes sautées Fraidou 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) Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts BIO ail et persil </p> <p>Fromage blanc Ananas au sirop</p>	<p>Quiche Lorraine S/P: Pizza Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Fondue de chou vert Double crème Pâtisserie</p>
		Pain / Gelée de groseille / Jus de fruits		
lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
<p>Radis - Beurre Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Pennes au fromage Coq Rouge Flan nappé caramel</p> 	<p> Friand au fromage Sauté de veau BIO au romarin </p> <p>Beignets de choux-fleurs Carré calcium Fruit de saison*</p>	<p>Salade Marco Polo </p> <p>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 </p> <p>Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*</p>	<p>Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Frites Pointe de Brie Compote</p>
		Pain / Miel / Jus de fruits		
lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
<p>Salade de tomates Chipolatas S/P: Paupiette de veau dijonnaise Pommes rissolées Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>Œuf dur mayonnaise maison </p> <p>Estouffade de bœuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe aux champignons Filet de porc froid - Mayonnaise maison S/P: Aiguillette de poulet rôti froid - Mayonnaise maison Salade Russe Croclait Mousse au chocolat</p>	<p><b>MENU MEXICAIN</b></p> <p>Salade Mexicaine </p> <p>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 Fromage BIO </p> <p>Compote pomme cassis</p>
		Madeleine / Fruit / Fromage blanc		
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 Petits pois à la française Yaourt </p> <p>Fruit de saison BIO*</p> 	<p>Salade de pâtes à l'indienne Rôti de bœuf auge bourgeoise Haricots verts au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Tomate 70% Concombre à la crème 30% Blanc de poulet froid - Mayonnaise maison Chips Vache Picon Gaufre et Chantilly</p>	<p>Salade de betterave et maïs Raviole de chèvre frais sauce curry Yaourt Gâteau d'anniversaire</p>
		Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits		

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

V1+BIO DEF