


















lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
<b>MENU BIO</b>  Jus de pamplemousse Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce italienne Fromage BIO Compote BIO	Pastèque BIO* Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de poulet à la diable Julienne de légumes Coulommiers Pâtisserie sèche 	<b>MENU PLAISIR</b> Salade mélangée Steak haché maître d'hôtel Semoule au paprika St Morêt Fraise à la chantilly	Crêpe aux champignons Rôti de dinde froid - Cornichon Macédoine vinaigrette Cantadou Pêche au sirop au coulis de fruits rouges 	Salade de tomates Emincé de poulet aux aromates Frites Saint Paulin 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 ET BIO</b>  Pastèque BIO* Emincé de poulet BIO sauce célestine Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO Flan nappé caramel BIO	<b>REPAS FROID</b> Salade iceberg Rôti de bœuf froid - Cornichon Salade Hawaïenne (pâtes, ananas, poivrons, oignons, vinaigrette barbecue) Pointe de Brie Fruit de saison* 	Choux-fleurs vinaigrette Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison* 	Quiche Lorraine S/P: Pizza Paupiette de lapin sauce moutarde Riz aux petits légumes Boursin tartine 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 tomate Pennes au fromage Coq Rouge Flan nappé caramel 	<b>MENU BIO</b>  Taboulé BIO de courgettes Sauté de veau BIO au romarin Choux-fleurs BIO ail et persil Fromage BIO Fruit de saison BIO* 	Salade Marco Polo Wings de poulet goût barbecue Gratin de côtes de blettes et pommes de terre Fromage frais fruité Fruit de saison* 	Croquant de concombre à la tzatziki Burger de veau à l'emmental Frites Carré de l'Est Cerises* 	Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Compote
lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
<b>MENU BIO</b>  Salade de betteraves BIO vinaigrette moutardée Omelette BIO aux fines herbes Pâtes BIO à la tomate Coulommiers BIO Fruit de saison BIO* 	Œuf dur mayonnaise maison Estouffade de boeuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Mini Quatre-quart 	Crêpe aux champignons Filet de porc froid - Mayonnaise maison S/P: Aiguillette de poulet rôti froid - Mayonnaise maison Salade Russe Croclait Mousse au chocolat	<b>MENU MEXICAIN</b> Salami Danois S/P: Pâté de volaille Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco  	Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Petit Tourtain 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 Rôti de dinde aux aromates Ratatouille Pavé frais 1/2 sel Crème onctueuse praliné	Salade écolière Nuggets de blé - Ketchup Petits pois à la française Rond des Ducs Fruit de saison* 	Salade de pâtes à l'indienne Filet de limande meunière - Citron Pommes à l'anglaise Yaourt Ananas au sirop	<b>MENU PLAISIR</b> Concombre à la crème Pizza Texane Salade iceberg Vache Picon Gaufre et Chantilly	<b>PIQUE-NIQUE</b> Tomato croc au sel Sandwich triangle poulet crudité Chips Fromage individuel Compote gourde

\* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO

V1+BIO DEF