

	Du 29 MAI au 2 JUIN	qualité	Du 5 au 9 JUIN	qualité	Du 12 au 16 JUIN	qualité	Du 19 au 23 JUIN	qualité	Du 26 au 30 JUIN	qualité
LUNDI	Lundi de Pentecôte		Repas végétarien Salade mêlée aux croûtons Parmentier aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison		Pastèque Blanquette de poisson Et petits légumes Yaourt à la vanille		Bœuf aux olives Haricots-plats Camembert Glace		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tortellonis ricotta-épinards gratinés Fruits frais de saison	
MARDI	Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Gouda Tarte aux pommes		Sauté de volaille à la Provençale Carottes rôties Vache Picon Clafoutis aux cerises		Batavia au maïs Rougail saucisse Riz semi-complet Liégeois		Poisson du jour aux poivrons Boullgour Gouda Fruit frais de saison		Longe de porc rôtie Courgettes au thym Saint Paulin Flan chocolat	
MERCREDI	Concombres à la crème Porc aux caramel Ecrasé de pommes de terre Glace		Pizza au chorizo Salade verte Assortiment de fromages Cône glacé		Rémoulade de courgettes Pates Sauce bolognaise Compote de pommes		Escalope viennoise Flan de légumes Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Salade de melons Poisson du jour sauce citronnée Riz pilaf Fromage blanc au coulis	
	<i>Pain + pâte à tartiner</i>		<i>Chausson aux pommes</i>		<i>Yaourt + fruit frais</i>		<i>Pain + fromage</i>		<i>Brioche + confiture</i>	
JEUDI	Repas végétarien Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Petit-suisse Fruit frais de saison		Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Semoule Yaourt au lait entier		WELCOME TO ENGLAND 		Repas végétarien Salade verte aux pommes Lentilles à la Mexicaine Riz créole Crème au caramel		Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Vache Picon Glace	
VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Poêlée de légumes Fromage blanc vanillé		Rôti de bœuf au jus Coquillettes Tomme blanche Fruit frais de saison		Repas végétarien Tarte aux fromages Carottes au cumin Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Melon Poulet sauce BBQ Petit-pois au jus Yaourt nature sucré		Calamar à la romaine Semoule sauce tomate-origan Brie Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local



IGP



AOP



MSC

