

	Du 2 au 6 Juin	qualité	Du 9 au 13 Juin	qualité	Du 16 au 20 Juin	qualité	Du 23 au 27 Juin	qualité
LUNDI	Tarte fine au fromage Longe de porc Petit-pois au curcuma Mimolette Fruit frais de saison				 Tomates au basilic Pâtes Sauce Carbonara Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Salade composée Chipolatas Haricots-verts sautés Pont l'Evêque Fromage blanc aux pêches	
MARDI	Rémoulade de courgettes Bœuf au caramel Riz basmati Gouda Glace		Iceberg-tomates-maïs Rôti de veau Carottes au miel Fromage Clafoutis aux cerises		Pastèque Encornet en persillade Légumes du soleil Cantadou Pâtisserie		Concombres à l'aneth Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre Mi chèvre Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	 Repas végétarien Pastèque Œuf dur mimosa Taboulé à la menthe Petit-suisse Pâtisserie du chef		Melon jaune Dos de colin au lait de coco Boulgour Fromage Yaourt		 Menu des enfants		 Repas végétarien Salade de pois-chiches Mac & cheese Batavia Camembert Crème au caramel	
VENDREDI	Batavia aux croûtons Filet de colin sauce crémeuse Purée de courgettes Emmental Fruit frais de saison		Rillettes de surimi Jambon blanc Ecrasée de pomme de terre Fromage Fruit frais de saison		 Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux courgettes Salade mêlée Coulommiers Salade de fraises		 Pastèque Poulet sauce barbecue Frites Fromage Glace	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

