

	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	Rémoulade de courgettes Bœuf au caramel Riz basmati Gouda Glace	L17			Tomates au basilic Pâtes Sauce Carbonara Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Salade composée Chipolatas Haricots-verts sautés Camembert Fromage blanc aux pêches	L17
MARDI	Tarte fine pesto-mozzarella Longe de porc Petit-pois au curcuma Saint Paulin Fruit frais de saison		Iceberg-tomates-maïs Rôti de veau Carottes au miel Fromage Clafoutis aux cerises	L17	Pastèque Encornet en persillade Légumes du soleil Cantadou Pâtisserie du chef		Concombres à l'aneth Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre Emmental Fruit frais de saison	L17
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 Boullgour Coulommiers Mousse chocolat		 Menu des enfants		 Repas végétarien Salade de pois-chiches Mac & cheese Batavia Mi chèvre Crème au caramel	
VENDREDI	Batavia aux croûtons Filet de colin sauce crémeuse Purée de courgettes Emmental Fruit frais de saison	L17	Rillettes de surimi Jambon blanc Ecrasée de pomme de terre Fromage Fruit frais de saison	L17	 Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux courgettes Salade mêlée Tomme affinée Salade de fraises	L17	 Pastèque Poulet sauce barbecue Frites Plateau de 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

