



	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Friand au fromage Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison		Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Fricadelle d'agneau aux épices Blé Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées au citron Longe de porc laquée Riz basmati Gouda Glace		Iceberg-tomates-mais Wings de poulet Courgettes sautées Fromage Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym-citron Haricots plats Chanteneige Fromage blanc aux framboises	
MERCREDI								
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H. rouges, ..) Petit-suisse Crumble pommes fruits rouges		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boullgour Fromage Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Légumes du soleil Mimolette Yaourt aromatisé		Repas végétarien Salade mimosa Mac & Cheese Fromage Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia aux croûtons Brandade de poisson Camembert Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichons Hampe de bœuf façon Goulasch Carottes snackées Yaourt sucré Barre bretonne		Repas végétarien Carottes râpées Totellinis épinard ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits rouges		Pastèque Encornet à la romaine Méli mélo de légumes Edam Glace	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Libourne primeur



Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les fruits rouges