

	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 pesto-mozzarella Longe de porc Petit-pois au curcuma Saint Paulin Fruit frais de saison pain + miel				Tomates au basilic Pâtes Spirale Sauce Carbonara Yaourt nature sucré Fruit frais de saison pain + fromage		Taboulé au quinoa Chipolatas Haricots-verts sautés Camembert Fromage blanc aux pêches pain + pate à tartiner	
MARDI	Rémoulade de courgettes Bœuf au caramel Riz basmati Gouda Glace pain + chocolat		Iceberg-tomates-mais Rôti de veau Carottes au miel Mimolette Clafoutis aux cerises pain + confiture		 Menu des enfants pain + miel		Concombres à l'aneth Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre Emmental Fruit frais de saison pain + miel	
MERCREDI	Concombres au fromage blanc Poulet rôti Légumes sautés aux épices Assortiment de fromages Pain Perdu pain + compote		Lentilles à la Grecque Pizza aux légumes grillés Salade verte Assortiment de fromages Crème aux framboises pain + miel		Saucisson à l'ail Salade de blé à la Niçoise (thon, tomates, maïs, olives) Assortiment de fromages Glace Pain + fruit		Tomates-olives-mozzarella Filet de poisson pané Courgettes au cumin Assortiment de fromages Pâtisserie du chef pain + laitage	
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Œuf dur mimosa Taboulé à la menthe Petit-suisse Pâtisserie du chef pain + laitage		Melon jaune Dos de colin au lait de coco Boullgour Coulommiers Yaourt au lait entier Pâtisserie du chef		Pastèque Encornet en persillade Légumes du soleil Cantadou Pâtisserie du chef pain + laitage		Repas végétarien Salade de pois-chiches Mac & cheese Batavia Saint Nectaire Crème au caramel Pâtisserie du chef	
VENDREDI	Batavia aux croûtons Poisson du jour sauce crémeuse Purée de courgettes Emmental Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Rillettes de surimi Jambon blanc Ecrasée de pomme de terre Tomme de Savoie Fruit frais de saison pain + laitage		Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux courgettes & féta Salade mêlée Brie Salade de fraises Pâtisserie du chef		Pastèque Poulet sauce barbecue Frites Plateau de fromage Glace pain + chocolat	

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

