

Menus du 07 juin 2021 au 09 juillet 2021.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JUN 2021	Du 07 AU 11	RADIS* BEURRE/ SEL	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS S/P : Surimi S/V : Tartinade d'oeufs	REPAS VEGETARIEN TOMATES* A LA VINAIGRETTE DE BASILIC	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE
		BOULETTES DE BŒUF BIO AU THYM S/V : Boulettes de céréales	EMINCE DE POULET AU CURRY S/V : Poisson	ROTI DE BŒUF FROID ET SA SAUCE COCKTAIL S/V : Filet de poisson froid	TORTIS BIO	BEIGNETS DE CALAMAR ET CITRON
		SEMOULE BIO	JEUNES CAROTTES*	BRUNOISE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE	LEGUMES D'ÉTÉ	PUREE DE POMMES DE TERRE*
	BUCHETTE LAIT MELANGE	EDAM BIO	KIRI	FROMAGE BLANC AU COULIS	CHANTENEIGE	
	YAOURT AROMATISE INDIV	FLAN AU CHOCOLAT INDIV	GATEAU (FARINE BIO) AUX PEPITES DE CHOCOLAT	ABRICOT*	NECTARINE	
JUN 2021	Du 14 AU 18	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE	REPAS VEGETARIEN SALADE DE BLE (Tomates, maïs, olives)	MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	COURGETTES*, TOMATES* A LA VINAIGRETTE AU PESTO
		JAMBON DE DINDE FROID S/V : Pâtes au poisson	GALETTE DE SOJA A LA PROVENCALE	CHIPOLATAS S/P : Merguez S/V : Omelette	POISSON FACON PAELLA	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS S/V : Pané fromager
		SALADE DE COQUILLETTES BIO (Tomates, maïs)	GRATIN D'AUBERGINES* A LA TOMATE*	POMMES DE TERRE* RISSOLEES ET SAUCE TOMATE	RIZ BIO JAUNE	HARICOTS BEURRE
		TOMME NOIRE	CARRE LIGUEIL	PETIT SUISSE BIO AROMATISE INDIV	YAOURT NATURE INDIV	COMTE
	YAOURT AROMATISE INDIV	NECTARINE BIO	PASTÈQUE*	COMPOTE DE POMMES*-ABRICOTS*	CLAFOUTIS (FARINE BIO) AUX CERISES	
JUN 2021	Du 21 AU 25	CAROTTES* RAPEES A L'ORANGE	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE	REPAS VEGETARIEN SALADE DE POMMES DE TERRE* ET CORNICHONS	TOMATES* A LA VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE	SALADE DE TORTIS BIO AUX PETITS LEGUMES
		ROTI DE DINDE FROID A LA SAUCE TARTARE S/V : Œufs durs	NORMANDIN DE VEAU AU JUS S/V : Steak de soja	OMELETTE	LENTILLES BIO A L'INDIENNE (NOIX DE COCO ET CURRY)	POISSON BLANC MEUNIER ET SON CITRON
		SALADE COMPOSEE (PERLES, TOMATES, MAIS, OLIVES NOIRES)	PATES FACON GNOCCHIS ET COURGETTES*	EPINARDS A LA BECHAMEL ET CROUTONS	RIZ BIO	PETITS POIS/ CAROTTES*
		CAMEMBERT BIO	PETIT MOULE	GOUDA BIO	PETITS SUISSES SUCRES	SAMOS
	CREME DESSERT CARAMEL	NECTARINE BIO	CERISES*	MELON JAUNE*	TARTE AUX POMMES*	
JUILLET 2021	Du 28 AU 02	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE	THON A LA VINAIGRETTE	MELON*	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE
		GRATIN DE POMMES TERRE*, NAVETS* ET DES DE JAMBON S/P : Aux dés de dinde S/V : Au fromage	FILET DE POULET AU ROMARIN S/V : Poisson	BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE S/V : Boulettes végétariennes	FILET DE POISSON A LA MAYONNAISE	GALETTE VEGETARIENNE
		VACHE QUI RIT BIO	RATATOUILLE (LEGUME BIO)	POMMES DE TERRE* RISSOLEES	TABOULE (SEMOULE BIO)	HARICOTS BEURRE
	FLAN NAPPE CARAMEL INDIV	COULOMMIERS	YAOURT AROMATISE INDIV	EMMENTAL	MAASDAM BIO	
		RIZ AU LAIT INDIV	FRAISES*	PECHE*	ECLAIR AU CHOCOLAT	
JUILLET 2021	Du 05 AU 09	BOULGOUR BIO A L'ORIENTALE	TOMATES* INDIV CROQ AU SEL	TARTINADE D'ŒUFS	REPAS VEGETARIEN PASTÈQUES*	CROQUE AU MONSIEUR S/P: Croque à la dinde S/V: Croque VG
		SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE CARAMEL S/P : Sauté de dinde S/V : Poisson	ROTI DE BŒUF A LA MAYONNAISE S/V : Œufs durs	EMINCE DE DINDE A LA TOMATE S/V : Nuggets végétariens	LASAGNES DE LEGUMES	POISSON BLANC MEUNIER ET SON CITRON
		BRUNOISE DE LEGUMES	CHIPS INDIV	COURGETTES* BIO A LA BECHAMEL	YAOURT AROMATISE INDIV	EPINARDS* A LA BECHAMEL
		PETIT SUISSE SUCRE INDIV	MIMOLETTE BIO	SAINT PAULIN	BANANE BIO	EDAM BIO
		COMPOTE DE FRUITS	DONUTS	CERISES*	ABRICOT*	



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.