




	Du 30 MAI au 3 JUIN	qualité	Du 6 au 10 JUIN	qualité	Du 13 au 17 JUIN	qualité	Du 20 au 24 JUIN	qualité	Du 27 au 1er JUILLET	qualité
LUNDI	<u>Lundi de Pentecôte</u>		Repas végétarien Tortellonis ricotta-épinards gratinés Brie Fruit frais de saison	 	Pastèque Blanquette de poisson Et petits légumes Yaourt aux fruits mixés	 	Escalope viennoise Haricots-plats Camembert Flan au chocolat	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gnocchis de pommes de terre sauce tomate-origan Compote de pommes	
MARDI	Poulet rôti aux herbes Carottes Vichy Edam Tarte aux pommes	 	Betteraves aux pommes Sauté de volaille à la Provençale Haricots-verts Clafoutis aux cerises	 	Batavia au maïs Rougail saucisse Riz créole Liégeois	 	Poisson du jour aux poivrons Boulgour Gouda Fruit frais de saison	 	Echine de porc rôtie Courgettes au thym Croûte noire Yaourt aromatisé	
JEUDI	Repas végétarien Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Semoule Yaourt à la vanille	 	 Menu des enfants		Repas végétarien Salade verte aux pommes Haricots-rouges à la Mexicaine Riz basmati Crème à la vanille	 	Carottes râpées Sauté de veau marengo Pommes rissolées Glace	
 VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Légumes sautées Fromage blanc sucré	 	Rôti de bœuf au jus Coquillettes Gouda Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Carottes au cumin Fruit frais de saison	 	Betteraves vinaigrette Poulet sauce BBQ Petit-pois au jus Yaourt nature sucré	 	Pâtes tortis A la volaille et au pesto Brie Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

L



AOP

L

MSC

L