

Menus du 2 juin au 6 juin

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
<p>Salade de perles de blé et vinaigrette</p>  <p>Sauté de dinde (Filet de cabillaud MSC)  Sauce aux olives</p>  <p>Haricots beurre persillés</p>  <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Nuggets de poisson (Bâtonnet de mozzarella) Ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées</p>  <p>Gouda BIO</p>  <p>Compote pomme BIO du chef</p>  		<p>Quiche aux légumes</p>  <p>Escalope de porc  (Boulettes de blé façon thaï) Sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Chou-fleur BIO vapeur</p>   <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  à l'échalote</p>  <p>Quenelle nature Sauce aurore</p>  <p>Riz BIO pilař</p>   <p>Cantal AOP</p>   <p>Flan vanille</p>

Menus du 9 juin au 13 juin

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 9 juin

Mardi 10 juin

Mercredi 11 juin

Jeudi 12 juin

Vendredi 13 juin

Betteraves BIO
et vinaigrette



Rôti de porc IGP
(Dos de colin MSC)
au jus



Semoule BIO doré



Fromage frais à tartiner

Compote pomme BIO



Radis roses et beurre



Gratin de pommes de
terre, aubergine,
mozzarella façon
moussaka



Yaourt aromatisé



Gaufre liégeoise

Salade de riz BIO
au basilic



Filet de colin MSC
(Jambon blanc)
Sauce milanaise



Brocolis vapeur



Coulommiers

Fruit de saison

Menus du 16 juin au 20 juin

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
<p>Macédoine de légumes façon cocktail</p> <p></p> <p>Sauté de dinde (Filet de hoki MSC) </p> <p>Sauce à l'indienne</p> <p></p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre au persil</p> <p></p> <p>Omelette BIO</p> <p>Sauce italienne </p> <p></p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p></p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Salade de fruits</p>		<p>Barbecue </p> <p>Pastèque</p> <p>Merguez (Roulé végétale au blé et pois)</p> <p>Sauce barbecue </p> <p>Salade de coquillettes BIO à la ciboulette </p> <p>Verre de lait</p> <p>Cake coco et ananas </p>	<p>Salade coleslaw au fromage blanc </p> <p></p> <p>Poisson meunière MSC (Pané fromager) Citron </p> <p>Epinards à la crème</p> <p></p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>

Menus du 23 juin au 27 juin

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
<p>Stock secours</p> <p>Pâté de volaille (Betteraves rouges)</p> <p>Raviolis de légumes</p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Compote pomme</p>	<p>Chou-fleur façon cocktail </p> <p>Cordon bleu (Pané fromager) Ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pizza au fromage </p> <p>Sauté de porc (Filet de cabillaud MSC) Sauce façon yassa </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre au fromage blanc et ciboulette </p> <p>Poisson frais MSC (boulettes de blé) Sauce à l'aneth </p> <p>Riz BIO </p> <p>Tomme grise</p> <p>Crêpe sucrée</p>

Menus du 30 juin au 4 juillet

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 30 juin	Mardi 1 juillet	Mercredi 2 juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de dinde (Dos de colin d'Alaska MSC) </p> <p>Sauce aux champignons </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Beignets de calamars (Nuggets de blé) Citron</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade verte croûtons au basilic </p> <p>Bolognaise de lentilles BIO </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>C'EST LES VACANCES !</p> <p>Tomates cerises </p> <p>Chipolata LR grillée </p> <p>(Roulé végétal)</p> <p>Ketchup </p> <p>Chips </p> <p>Fromage</p> <p>Cake au chocolat du chef </p>