

	Du 29 MAI au 2 JUIN	qualité	Du 5 au 9 JUIN	qualité	Du 12 au 16 JUIN	qualité	Du 19 au 23 JUIN	qualité	Du 26 au 30 JUIN	qualité
LUNDI	Lundi de Pentecôte		Repas végétarien Salade mêlée aux croûtons Parmentier aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison Yaourt + Madeleine		Pastèque Brandade de poisson Salade verte Yaourt à la vanille Fruit frais + barre bretonne		Taboulé aux raisins Bœuf aux olives Haricots-plats Glace Croissant + sirop		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tortellonis ricotta-épinards gratinés Fruits frais de saison Compote + Madeleine	
MARDI	Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Gouda Tarte aux pommes Pain + confiture + sirop		Betteraves aux noix Sauté de volaille à la Provençale Haricots beurre Clafoutis aux cerises Fruit frais + yaourt		Batavia au maïs Rougail saucisse Riz semi-complet Liégeois Compote + spéculoos		Poisson du jour aux poivrons Boulgour Gouda Fruit frais de saison Céréales + lait		Crêpe à l'emmental Echine de porc rôtie Courgettes au thym Flan chocolat Fromage blanc + moelleux fraise	
MERCREDI	Concombres à la crème Porc aux caramel Ecrasé de pommes de terre Fromage Glace Pain au lait + chocolat		Western Salade Texane Chili con carne Riz Fromage Donut's Céréales + lait		Rémoulade de courgettes Pennes Sauce bolognaise Fromage Compote de pommes Brioche + confiture		Tomates basilic Escalope viennoise Flan de légumes Fromage Semoule au lait Pain + chocolat + sirop		Duo melon-pastèque Poisson du jour sauce citronnée Riz pilaf Fromage Fromage blanc confiture Chausson aux pommes	
JEUDI	Repas végétarien Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Fruit frais de saison Flan vanille + moelleux fraise		Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Semoule Yaourt au lait entier Compote + Barre Bretonne		WELCOME TO ENGLAND Pain + fromage + jus		Repas végétarien Salade verte aux pommes Lentilles à la Mexicaine Riz créole Crème au caramel Yaourt + madeleine		Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Vache Picon Glace Pain + pâte à tartiner	
VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Poêlée de légumes Fromage blanc vanillé Pain + pâte à tartiner		Rôti de bœuf au jus Coquillettes Gouda Fruit frais de saison Pain + confiture + lait		Repas végétarien Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Carottes au cumin Fruit frais de saison Brioche + confiture		Betteraves vinaigrette Poulet sauce BBQ Petit-pois au jus Yaourt nature sucré Pain + confiture + lait		Calamar sauce tartare Semoule dorée Brie Fruit frais de saison Brioche + confiture	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

Origine des produits:



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

L



AOP



MSC

