

	Du 3 au 7 juin 2024	qualité	Du 10 au 14 juin 2024	qualité	Du 17 au 21 juin 2024	qualité	Du 24 au 28 juin 2024	qualité
LUNDI	<p>Paleron de bœuf sauce tomate</p> <p>Haricots-verts</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Pain + chocolat + lait</i></p>		<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Parmentier</p> <p>Aux lentilles corail</p> <p>Brie</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Barre bretonne + yaourt aro</i></p>		<p>Pastèque</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz complet</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>Pain au lait + chocolat</i></p>		<p>Longe de porc laquée</p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Glace à la vanille</p> <p><i>Pain + chocolat + lait</i></p>	
MARDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Porc braisé aux épices</p> <p>Riz basmati</p> <p>Glace</p> <p><i>Fruit + plumetis vanille</i></p>		<p>Emincé de dinde à la Provençale</p> <p>Haricots-beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p>Clafoutis aux griottes</p> <p><i>Pain + emmental + sirop</i></p>		<p>Toast au camembert</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Carottes à l'orientale</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Pain + confiture + lait</i></p>		<p>Poisson du jour au gingembre</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Yaourt sucré + plumetis chocolat</i></p>	
MERCREDI	<p>Taboulé au maïs</p> <p>Poulet entier rôti</p> <p>Petits-pois à la Française</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc aux pêches</p> <p><i>Pain + confiture + limonade</i></p>		<p>Melon</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes à la confiture</p> <p><i>Céréales + lait</i></p>		<p>Duo de crudités en remoulade</p> <p>Pâtes Penne</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Fromage blanc + boudoir</i></p>		<p>Tomates basilic</p> <p>Filet de dinde au curry</p> <p>Légumes rôtis</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie du chef</p> <p><i>Pain+ pâte à tartiner + lait</i></p>	
JEUDI	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Tarte féta courgettes</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>Pâtisserie du chef</p> <p><i>Yaourt + madeleine</i></p>		<p>Tomates en salade</p> <p>Filet de colin au lait de coco</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>La Ferme Des Jarouilles</p> <p><i>Pain + pâte tartiner+ jus fruits</i></p>		<p><b>Le Canada</b></p> <p>Salade Caribou</p> <p>(iceberg ,maïs ,pommes, noix , vinaigrette miel)</p> <p>Tartine du trappeur</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p> <p><i>Pain + fromage +sirop</i></p>		<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Salade aux pommes</p> <p>Cari de pois-chiche</p> <p>Boullgour</p> <p>Crème au caramel</p> <p><i>Pain perdu + fruit</i></p>	
VENDREDI	<p>Poisson du jour sauce crémeuse</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Flan vanille + petit beurre</i></p>		<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p><i>Chausson pomme + petit-suisse</i></p>		<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Yaourt + sablé retz</i></p>		<p>Pastèque</p> <p>Poulet sauce BBQ</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><i>Marbré chocolat + compote</i></p>	

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

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

BIO

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

FRAIS

IGP

AOP

MSC



La Ferme Des Jarouilles

