

# MENU

SEMAINE 27 DU 01 AU 05 JUILLET 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÈLERI REMOULADE	DUO DE CRUDITÉS	BETTERAVES VINAIGRETTE •	MELON •	TOMATE ŒUF PIQUE-NIQUE
SAUCISSETTES GRILLÉES	SAUTÉ DE POULET •	SPAGHETTIS BOLOGNAISE DU CHEF	ASSIETTE ANGLAISE	JAMBON DE POULET
LENTILLES	CHOU FLEUR AU BEURRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	CHIPS
FRUIT •	SAINT MORET	CHÈVRETINE	TARTE FLAN	CAMEMBERT •
CRÈME DESSERT CAMEL	FLAN VANILLE	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 26 DU 24 AU 28 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BLÉ EN TABOULÉ	SALADE DE SOJA MACÉDOINE	SALADE DE CONCOMBRES	HARICOTS VERTS EN SALADE	TOMATES EN SALADE *
SAUTÉ DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS	DOS DE COLIN SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF *	NUGGETS DE POISSON
HARICOTS BEURRE	COURGETTES *	PURÉE	COQUILLETES	BLÉ AU BEURRE
CAMEMBERT *	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC VANILLE	RONDELÉ	FONDU LES FRIPPONS
FRUIT	BISCUIT	FRUIT *	COMPOTE DE POMMES	TARTE AUX POMMES NORMANDE

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 25 DU 17 AU 21 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÈLERI REMOULADE	TABOULÉ*	RADIS CROQ SEL	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE TOMATES ŒUF DUR
SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE *	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE POIVRE	CHEESEBURGER	DOS DE COLIN CRÉOLE
POELLE DE LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES	GARNITURE BRETONNE	POMME PIN	COQUILLETES BEURRE •
VELOUTÉ FRUTS	BRIE	CRÈME DE GRUYÈRE	YAOURT NATURE SUCRÉ •	SAINT PAULIN
MAESTRO VANILLE	COMPOTE DE POMMES	FRUIT *	COOKIES	FLAN NAPPÉ CAMEL

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 24 DU 10 AU 14 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PENTECÔTE	SALADE DE BLE	CAROTTES RAPÉES	MELON *	CONCOMBRES À LA CRÈME
	CROQUETTES DE VEAU À L'ITALIENNE	BURGER DE BŒUF	DOS DE COLIN À L'ESPAGNOLE	OMELETTE NATURE *
	POÉLÉE DE LÉGUMES	BOULGOUR	ÉPINARDS POMMES DE TERRE À LA CRÈME	TAJINE DE LÉGUMES
	CAMEMBERT *	FRUIT *	PETIT MOULÉ	CHANTENEIGE
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AROMATISÉ FERMIER	GÂTEAU BASQUE	COMPOTE POMME FRAISE

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 23 DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÈLERI REMOULADE	CRÈPE FROMAGE	LENTILLES EN SALADE	MELON • (sous réserve d'arrivage)	CAROTTES RAPÉES
BOULETTES DE BŒUF SAUCE KETCHUP •	DOS DE COLIN SAUCE AUX CAPRES	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	PAELLA VÉGÉTARIENNE
BLÉ AU BEURRE	CAROTTES AU BEURRE •	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PLAT COMPLET
SAINT PAULIN	ÉDAM	CAMEMBERT •	CRÈME DE GRUYÈRE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
MAESTRO VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	BISCUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ •

Chaque semaine un met bio est proposé \*