

	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	<u>Lundi de Pentecôte</u>		Salade mêlée aux croûtons Parmentier aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison		Pastèque Blanquette de poisson Et petits légumes Yaourt à la vanille Fruit frais de saison		Taboulé aux raisins Bœuf aux olives Haricots-plats Camembert Glace		Œuf dur mayonnaise Tortellonis ricotta-épinards gratinés Cotentin nature Fruits frais de saison	
			<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Yaourt + Brioche</i>		<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Yaourt + Brioche</i>	
MARDI	Pastèque Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Gouda Tarte aux pommes		Betteraves aux noix Sauté de volaille à la Provençale Carottes rôties Vache Picon Clafoutis aux cerises		Batavia au maïs Rougail saucisse Riz semi-complet Saint Nectaire Liégeois		Macédoine ciboulette Poisson du jour aux poivrons Boulgour Gouda Fruit frais de saison		Tate fine au pesto Longe de porc rôtie Courgettes au thym Saint Paulin Flan chocolat	
		<i>Brioche + confiture</i>	<i>Flan + Marbré chocolat</i>	<i>Fruit frais + Barre Bretonne</i>	<i>Yaourt + Petit Lu</i>	<i>Fruit frais + Barre Bretonne</i>				
MERCREDI	Concombres à la crème Porc aux caramel Riz basmati Assortiment de fromages Glace		Melon Pizza au chorizo Salade verte Assortiment de fromages Cône glacé		Rémoulade de courgettes Pates Sauce bolognaise Assortiment de fromages Compote de pommes		Tomates basilic Escalope viennoise Flan de légumes Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Salade de melons Poisson du jour sauce citronnée Riz pilaf Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis	
		<i>Gâteau du chef + lait</i>	<i>Chausson aux pommes + sirop</i>	<i>Gâteau du chef + lait</i>	<i>Compote + brioche</i>	<i>Pain + confiture</i>				
JEUDI	Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Petit-suisse Fruit frais de saison		Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Semoule Coulommiers Yaourt au lait entier				Salade verte aux pommes Lentilles à la Mexicaine Riz créole Tomme blanche Crème au caramel		Pastèque Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Vache Picon Glace	
		<i>Flan vanille + langue de chat</i>	<i>Compote + spéculoos</i>	<i>Fruit frais + pain au lait</i>	<i>Gâteau du chef + sirop</i>	<i>Pain + confiture</i>				
 VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Poêlée de légumes Fromage blanc vanillé Spéculoos		Duo carottes-céleri Rôti de bœuf au jus Coquillettes Comté Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Carottes au cumin Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Melon Poulet sauce BBQ Petit-pois au jus Yaourt nature sucré Salade de fruits frais		Salade de tomates Calamar à la romaine Semoule sauce tomate-origan Brie Fruit frais de saison	
		<i>Fruit frais + Barre Bretonne</i>	<i>Gâteau du chef + lait</i>	<i>Yaourt + Biscuit</i>	<i>Marbré chocolat + lait</i>	<i>Yaourt + Biscuit</i>				

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:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local



IGP



AOP



MSC



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	<u>FERIE</u>														
MARDI	Pastèque Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Gouda Tarte aux pommes	X					X								
MERCREDI	Concombres à la crème Porc aux caramel Riz basmati Assortiment de fromages Glace	X X				X	X X			X					
JEUDI	Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Petit-suisse Fruit frais de saison	X X					X X								
VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Poêlée de légumes Fromage blanc vanillé Spéculoos	X X	X		X		X			X					X

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULIT & COLIF	PISTACHE NOIX DE CALOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade mêlée aux croûtons Parmentier aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison	X X					X	X		X					
MARDI	Betteraves aux noix Sauté de volaille à la Provençale Carottes rôties Vache Picon Clafoutis aux cerises				X						X				
MERCREDI	Melon Pizza au chorizo Salade verte Assortiment de fromages Cône glacé	X						X							
JEUDI	Tomates en salade Poisson du jour au lait de coco Semoule Coulommiers Yaourt au lait entier	X	X		X						X				X
VENREDI	Duo carottes-céleri Rôti de bœuf au jus Coquillettes Comté Fruit frais de saison	X									X X				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULIT & COQUE	PISTACHE NOIX DE CALOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque Blanquette de poisson Et petits légumes Yaourt à la vanille Fruit frais de saison		X	X				X X							X
MARDI	Batavia au maïs Rougail saucisse Riz semi-complet Saint Nectaire Liégeois	X X					X X				X				
MERCREDI	Rémoulade de courgettes Pates Sauce bolognaise Assortiment de fromages Compote de pommes	X		X			X				X				
JEUDI	<u>MENU ANGLAIS</u>														
VENDREDI	Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Carottes au cumin Suisse aux fruits Fruit frais de saison	X		X			X X X				X				

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULIT & COQUE	PISTACHE NOIX DE CALOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Taboulé aux raisins Bœuf aux olives Haricots-plats Camembert Glace	x x				x x	x x				x				
MARDI	Macédoine ciboulette Poisson du jour aux poivrons Boulgour Gouda Fruit frais de saison	x	x	x	x			x			x				x
MERCREDI	Tomates basilic Escalope viennoise Flan de légumes Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	x x		x x		x x	x x x				x				
JEUDI	Salade verte aux pommes Lentilles à la Mexicaine Riz créole Tomme blanche Crème au caramel	x x x						x x			x				
VENREDI	Melon Poulet sauce BBQ Petit-pois au jus Yaourt nature sucré Salade de fruits frais							x			x				

ALLERGENES

SEMAINE 5

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULIT & COQUE	PISTACHE NOIX DE CALOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Œuf dur mayonnaise Tortellonis ricotta-épinards gratinés Cotentin nature Fruits frais de saison	X		X X				X X X			X				
MARDI	Tate fine au pesto Longe de porc rôtie Courgettes au thym Saint Paulin Flan chocolat	X		X	X			X X X			X				
MERCREDI	Salade de melons Poisson du jour sauce citronnée Riz pilaf Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis	X	X		X			X X							X
JEUDI	Pastèque Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Vache Picon Glace	X		X				X X			X				
VENREDI	Salade de tomates Calamar à la romaine Semoule sauce tomate-origan Brie Fruit frais de saison	X X	X		X			X			X				X