

	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	Tarte fine à la mozzarella Sauté de bœuf aux olives Haricots-verts Cantal Fruit frais de saison	    	Salade mêlée aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison	    	Pastèque Rougail saucisse Riz complet Fripons Yaourt aromatisé	    	Concombres à la menthe Longe de porc laquée Poêlée de courgettes Camembert Entremets	    
MARDI	Tomates vinaigrette Porc braisé aux épices Riz basmati Chanteneige Yaourt nature	    	Terrine de campagne Emincé de dinde à la Provençale Haricots-beurre Gouda Clafoutis aux cerises	    	Toast au pesto Rôti de veau Carottes à l'orientale Mimolette Compote de pommes	    	Carottes râpées au citron Poisson du jour au gingembre Blé pilaf Saint Nectaire Fruit frais de saison	    
MERCREDI	Taboulé au maïs Poulet entier rôti Petits-pois à la Française Assortiment de fromages Fromage blanc aux pêches	    	Melon Croque-Monsieur Salade verte Emmental Crêpes à la confiture	    	Rémoulade de courgettes Pâtes Penne Sauce bolognaise Assortiment de fromages Fruit frais de saison	    	Tomates basilic Filet de dinde au curry Légumes de Franck Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	    
JEUDI	Pastèque Quiche féta-épinards Salade Iceberg Petit-suisse Pâtisserie du chef	    	Tomates en salade Filet de colin au lait de coco Purée de courgettes Coulommiers Yaourt au lait entier	    	<b>Le Canada</b> Salade Caribou Tartine du trappeur Frites Fromage blanc au coulis	    	Salade aux pommes Cari de pois-chiche Boulgour Edam Crème au caramel	    
VENDREDI	Concombres à l'aneth Poisson du jour sauce crémeuse Pommes persillées Emmental Fruit frais de saison	    	Carottes râpées Paleron de bœuf sauce tomate Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	    	Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade mêlée Bleu d'Auvergne Salade de fruits frais	    	Pastèque Poulet sauce BBQ Potatoes Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	    

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

Les légumes de Franck (CABANAC)

FRAIS

IGP

AOP

MSC

HVE









