



	DU 1 AU 5 JUIN	DU 8 AU 12 JUIN	DU 15 AU 19 JUIN	DU 22 AU 26 JUIN	DU 29 AU 30 JUIN
Lundi	Macédoine de légumes Filet de hoki meunière Boulgour aux épices Fromage/fruits	Salade de riz Aiguillette de volaille tex-mex (s/v: cabillaud tex-mex) Ratatouille Pêche jaune	Betteraves râpées en salade Penne rigate aux légumes frais Yaourt nature sucré Pommes	Radis beurre Cordon bleu volaille (s/v: croustillant emmental) Tomates provençales Kiri Compote tutti frutti	Pépinettes au thon Jambon grillé au miel (s/v: steaks végétarien grillé) Haricots vert persillés Fromage Fruits de saison
Mardi	Terrine de légumes mayo Cake provençal/salade verte Yaourt aromatisé Tarte pommes	Concombre sauce crème Sauté de porc à la moutarde (s/v brochette poisson moutarde) Pomme noisette Compotée de fruits	Terrine de poisson Sauté de dinde au basilic (s/v: colin au basilic) Printanière de légumes Fromage blanc coulis framboises	Tomates mozzarella en salade Steak de veau au jus (s/v: steak de la mer) Frites nectarines	Salade verte composées Pâtes à la bolognaise (s/v: pâte tomates/basilic Fromage Pêche blanche
Mercredi	Crêpes au fromage Paupiette du pêcheur Petit pois Fromage/compote	Rosette cornichons (s/v: crêpe fromage) Courgettes farcies (s/v: courgettes farcies au thon)/ fromage abricots	Oufs dur mayonnaise Chipolatas/semoule aux légumes Fromage Riz au lait/biscuits	Salade composée Tortellinis sauce tomates Petit pois Yaourt Salade de fruits	
Jeudi	Salade de pâtes aux légumes Tomate farcie/brocolis (s/v: tomate farcie au poisson) Comté/liégeois café	Tartare melon/pastèque Chili végétarien/riz Emmental Gâteau au chocolat	Taboulé oriental Sauté de porc au curry (s/v: merlu au curry) Méli mélo gourmand Fromage/abricots	Pastèque Merguez semoule légumes couscous (s/v: nuggets poisson) Bananes doigt	
Vendredi	Rémoulade céleri/pommes Poulet à l'aigre douce (s/v: colin aigre douce) Riz basmati Beignet choco/noisette	Tomates vinaigrette balsamique Bœuf bourguignon pomme vapeur (s/v: poisson pané) Fromage blanc Purée fruits pomme/abricot	Carottes vinaigrette Cabillaud sauce citron/ciboulette / purée de pomme de terre St albray/tarte chocolat	Salade artichaud/pomme de terre Poulet rôti aux herbes (s/v: feuilleté au chèvre)/ratatouille glaces	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

