

























<p>lundi 3 juin 2019</p> <p> MENU BIO </p> <p>1/2 Pamplemousse BIO - Sucre Tortellonni pomodoro mozzarella BIO sauce italienne Fromage BIO Compote BIO</p>	<p>mardi 4 juin 2019</p> <p>Pastèque* Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de volaille à la diable Julienne de légumes Yaourt Pâtisserie sèche</p> <p></p>	<p>jeudi 6 juin 2019</p> <p> </p> <p>Crêpe aux champignons Sauté de veau aux 4 épices Riz Pilaf Cantadou Pêche au sirop au coulis de fruits rouges</p>	<p>vendredi 7 juin 2019</p> <p> </p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais Fruit de saison*</p>
<p>lundi 10 juin 2019</p> <p>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</p>	<p>mardi 11 juin 2019</p> <p>MENU PLAISIR ET BIO </p> <p>Pastèque BIO* Emincé de poulet BIO sauce célestine Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO Flan nappé caramel BIO</p> <p></p>	<p>jeudi 13 juin 2019</p> <p>Choux-fleurs vinaigrette Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 14 juin 2019</p> <p> </p> <p>Salade coleslaw Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Double crème Pâtisserie</p>
<p>lundi 17 juin 2019</p> <p>Radis - Beurre Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Pennes au fromage Coq Rouge Flan nappé caramel</p> <p></p>	<p>mardi 18 juin 2019</p> <p> MENU BIO </p> <p>Taboulé BIO de courgettes Sauté de veau BIO au romarin Choux-fleurs BIO ail et persil Fromage BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>jeudi 20 juin 2019</p> <p> Tartare de tomate à la menthe Burger de veau à l'emmental  </p> <p>Frites Yaourt aromatisé Cerises*</p>	<p>vendredi 21 juin 2019</p> <p>Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Compote</p>
<p>lundi 24 juin 2019</p> <p> MENU BIO </p> <p>Salade de betteraves BIO vinaigrette moutardée Omelette BIO aux fines herbes Pâtes BIO à la tomate Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 25 juin 2019</p> <p>Œuf dur mayonnaise maison Estouffade de bœuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Mini quatre-quart</p>	<p>jeudi 27 juin 2019</p> <p>MENU MEXICAIN  </p> <p>Salade Mexicaine Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco</p> <p></p>	<p>vendredi 28 juin 2019</p> <p>Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Petit Tourtain Compote pomme cassis</p>
<p>lundi 1 juillet 2019</p> <p>Salade mêlée Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Rondelé citron vert et basilic Crème onctueuse praliné</p>	<p>mardi 2 juillet 2019</p> <p>Salade écolière Nuggets de blé - Ketchup Petits pois à la française Rond des Ducs Fruit de saison*</p> <p></p>	<p>jeudi 4 juillet 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Tomate Blanc de poulet froid - Mayonnaise maison Chips Vache Picon Gaufre et Chantilly</p>	<p>vendredi 5 juillet 2019</p> <p>MENU BIO </p> <p>Salade de betterave BIO et maïs Tortellonni aux épinards à la crème BIO sauce curry Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison BIO*</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO