

# Menus\* Semaine 23


## Lundi 01 juin

Céleri rémoulade

Blanquette de volaille  

Petits pois et carottes

Fromage 

Fruit de saison 

## Mardi 02 juin

Macédoine de légumes

Haché d'agneau 

Purée Pdt & patate douce

Compote pomme – fraise  

## Mardi 02 juin

Macédoine de légumes

Galette Texas


Purée Pdt & patate douce

Compote pomme – fraise  


# Bon Appétit


## Mercredi 03 juin

Feuilleté Dubarry

Garniture bolognaise 



Spaghettis


Fromage 

Fruit de saison 

## Jeudi 04 juin

Melon


Colombo de porc  

Riz créole 



Crème dessert caramel

## Vendredi 05 juin

Rillettes & cornichon 

Poisson à la bordelaise 

Boullgour

Fromage  

Fruit de saison 

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

# Menus\* Semaine 24

## Lundi 08 juin

Radis & beurre


Jambon fumé 

Coquillettes 


Fromage blanc - confiture


## Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons

Rôti de porc au jus 

Légumes printaniers

Fromage 

Fruit de saison 

## Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons

Knacks végétales

Légumes printaniers

Fromage 

Fruit de saison 

# Bon Appétit

## Mercredi 10 juin

Melon


Sauté de canard 



Riz 

Fromage à tartiner

Gâteau marbré choco

## Jeudi 11 juin

Ballotine de dinde forestière 

Crêpinette sce chasseur  


Semoule

Yaourt 


Pastèque

## Vendredi 12 juin

Concombre vinaigrette

Merlu sauce aurore 

Pommes vapeur

Crème dessert vanille 

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale





Certification environnementale 2

**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**


# Menus\* Semaine 25

## Lundi 15 juin

Pâté en croute 

Tomate farcie 

Riz créole

Fromage à tartiner 

Fruit de saison

## Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Sauté de porc cajun  

Pommes noisette

Flan nappé caramel 

## Mardi 16 juin

Salade coleslaw

Picoussel 


Pommes noisette

Flan nappé caramel 


**Bon Appétit**

## Mercredi 17 juin

Feuilleté au comté


Potatoes burger 

Haricots verts


Fruit de saison 

## Jeudi 18 juin

Terrine aux trois poissons 

Poulet rôti  


Pennes

Fromage 

Pastèque

## Vendredi 19 juin

Melon

Filet de dorade 

Boullgour

Fromage  

Compote pomme – abricot 

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -




Certification environnementale 2

**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**


# Menus\* Semaine 26

## Lundi 22 juin

Betteraves en vinaigrette


Rôti de porc 

Flageolets


Crème dessert chocolat 

## Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise 

Pâtes

Yaourt pêche 

Pastèque

## Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes

Garniture bolognaise veggie

Pâtes



Yaourt pêche 


Pastèque



# Bon Appétit

## Mercredi 24 juin

Salade façon niçoise

Jambon sauce Madère  


Carottes Vichy 

Fromage  


Tarte aux abricots

## Jeudi 25 juin

Radis & beurre


Blanquette de dinde  


Petits pois

Yaourt à boire 

Gâteau de savoie

## Vendredi 26 juin

Salamis 

Brandade de poisson 

Salade verte 

Fruit de saison

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

**\* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**