



















lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
<p> Salade de pâtes aux dés de dinde et basilic Cuisse de poulet rôtie jus aux herbes de Provence Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p> <p>Radis - Beurre Rôti de porc Francilin sauce charcutière Pommes rissolées Rond des Ducs Compote</p> 	<p> MENU PLAISIR</p> <p>Oeuf dur mayonnaise maison Tarte fraîche au fromage Cœur de scarole Ail et fines herbes Chocolat liégeois</p>	<p> Carottes BIO râpées maison  Rabats d'encornet panés sauce choron Purée de pomme de terre maison Brique de vache Gâteau sec</p>
lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon* Steak haché BIO maître d'hôtel  Tortis à la tomate Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tomates Aiguillettes de poulet financière Haricots beurre ail et persil Fromage frais fruité Pâtisserie sèche</p>	<p>Feuilleté au fromage Bœuf à la tomate Petits pois Les Fripons Poire cuite sauce chocolat</p> 	<p> Salade Parmentière Colin gratiné au fromage Duo de carottes jaunes et oranges Coq de Bruyère Fruit de saison*</p>
lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
<p>Salade de betteraves Keftas de volaille à la canelle Couscous parfumé aux épices du monde Coulommiers Fruit de saison*</p> 	<p> Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, curry, concombre, tomate) Palets fromager à l'emmental Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p>Taboulé de courgettes  Sauté de veau aux olives Brocolis sauce Mornay Petit Tourtain Compote</p>	<p>MENU ESPAGNOL</p> <p>Pastèque* Moules à la catalane Riz BIO à l'espagnol (tomate, poivron, oignon, petits pois) Petit Cabray Gâteau aux amandes</p> 
lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
<p> Salade de maïs BIO au thon  Paupiette de veau moutarde et estragon Beignet de chou-fleur Rond des Ducs Fruit de saison*</p>	<p>Tarte aux poireaux Mijoté de bœuf sauce bourgeoise Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>Melon* Chili con carné  Riz pilaf Joli pré double crème Gâteau fourré confiture</p> 	<p>Salade de tomates Haché de cabillaud sauce aux agrumes Pennes au beurre Brique de vache Crème onctueuse au chocolat</p>
lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
<p>Crêpe au fromage Escalope vallée d'Auge Cordiale de légumes Pointe de Brie Fruit de saison*</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette Sauté de porc façon blanquette Pommes Lyonnaise Fromage frais fruité Fruit de saison*</p> 	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de tomates Blanc de poulet - Cornichon Chips Yaourt brassé Gaufre sucrée - Chantilly</p>	<p>Salade verte BIO  Lasagne poisson aux épinards Vache qui rit Liégeois vanille</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO