

	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
<b>LUNDI</b>	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison		Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Camembert Fruit frais de saison	
<b>MARDI</b>	Carottes râpées au citron Longe de porc Riz pilaf Gouda Glace		Iceberg-tomates-mais Wing Tex-Mex Courgettes sautées Brie <b>Coupe pêche melba</b>		<b>Bienvenue au Food Truck</b> 		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym-citron Courgettes Mimolette <b>Fromage blanc aux framboises</b>	
<b>MERCREDI</b>	Tomates vinaigrette Haut de cuisse de poulet Petit-pois au curcuma Fromage Beignet <i>Compote + sablé de Retz</i>		Concombres au fromage blanc Jambon blanc Gratin de coquillettes Fromage Fruit frais de saison <i>Pain + fromage</i>		Pastèque Joue de porc aux épices Purée de patates douces Fromage Glace <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Betteraves sauce aioli Cake au thon Salade composée Fromage Eclair au chocolat <i>Fruit frais + Brioche</i>	
<b>JEUDI</b>	<b>Repas végétarien</b> Pastèque Salade de pâtes <i>(tomate, œuf, maïs, H.rouges, ..)</i> Petit-suisse <b>Crumble pomme-fruites rouges</b>		Melon jaune Poisson du jour au curry Boulgour Coulommiers Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Cantadou <b>Salade de fruits-rouges</b>		<b>Repas végétarien</b> Oeuf dur sauce ciboulette Mac & cheese Salade verte Saint Nectaire Fruit frais de saison	
<b> VENDREDI</b>	Iceberg-croûtons Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichons Sauté de bœuf Goulsch Carottes snackées Yaourt au sucre de canne Barre bretonne		<b>Repas végétarien</b> Carottes râpées mimosa Pizza à la mozzarella Salade mêlée Mimolette Yaourt à la vanille		<b>Menu des enfants</b>	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



La Ferme BODART



**Le produit du mois**



**Les fruits rouges**