

Menus du 01-06-26 au 19-06-26

Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Emincé de cuisse de poulet sauce barbecue cordiale de légumes Gouda bio Pastèque	Tomates vinaigrette Omelette du chef frites Flan vanille	Cake du chef au chorizo Filet de lieu noir sauce aux herbes de provence ratatouille Ananas	Carottes râpées vinaigrette à la framboise Farce façon tomate farcie sauce tomate riz bio pilaf Yaourt local à la framboise	Jambon blanc purée de pommes de terre Emmental bio Pomme

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Melon Aiguillettes de poulet sauce basquaise semoule bio Liégeois chocolat	Gratin de pommes de terre bio au fromage à raclette Suisse fruité Abricot	Mélange de coquillettes bio et tomates vinaigrette au basilic Sauté de porc sauce romarin petits pois Eclair à la vanille	Pico de galo vinaigrette riz bio pilaf Flan du chef caramel	Nuggets de poisson mélange de courgettes et blé à la tomate Camembert bio Nectarine blanche

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Rougail de saucisses riz bio pilaf Pointe de brie bio Compote poire bio	Dos de colin d'Alaska sauce au cury doux chou fleur béchamel pommes de terre vapeur Yaourt sucré Clafoutis à l'abricot	Concombre fromage blanc Omelette du chef semoule bio ratatouille Liégeois vanille	Pâté de campagne Jambon blanc frites Banane bio	Melon Œufs dur Salade de tortis, tomates, concombres et maïs Nectarine jaune