

|                 | Du 1 au 5 Juin                                                                                                | Du 8 au 12 Juin                                                                                                | Du 15 au 19 Juin                                                                                                    | Du 22 au 26 Juin                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b>    | Palmier au fromage frais<br>Bœuf au pain d'épices<br>Haricots-verts<br>Fruit frais de saison                  | <b>Repas végétarien</b><br>Lentilles vinaigrette<br>Pizza aux légumes<br>Salade verte<br>Fruit frais de saison | Blanquette de la mer<br>Pommes vapeur<br>Petit-suisse<br>Fruit frais de saison                                      | Rougail saucisse<br>Riz créole<br>Camembert<br>Fruit frais de saison                                           |
| <b>MARDI</b>    | <b>Repas végétarien</b><br>Salade de pâtes<br>(tomate, œuf, maïs, H. rouges, ...)<br>Tome<br>Yaourt aromatisé | Paupiette de veau<br>Courgettes sautées<br>Brie<br>Clafoutis aux cerises                                       | <b>Bienvenue au Food Truck</b><br> | Taboulé aux raisins<br>Poulet mariné thym-citron<br>Carottes Vichy<br>Fromage blanc aux framboises             |
| <b>JEUDI</b>    | Carottes râpées au citron<br>Longe de porc laquée<br>Riz basmati<br>Crème au caramel                          | Melon jaune<br>Dos de colin curry-coco<br>Boulgour<br>Liégeois                                                 | Salade Russe<br>Mijoté de dinde aux olives<br>Haricots-plats<br>Yaourt à la vanille                                 | <b>Repas végétarien</b><br>Oeuf dur sauce ciboulette<br>Mac & cheese<br>Salade verte<br>Fruit frais de saison  |
| <b>VENDREDI</b> | Batavia-graines de courges<br>Brandade de poisson<br>Fruit frais de saison                                    | Pâté de campagne-cornichons<br>Hampe de bœuf façon Goulasch<br>Carottes snackées<br>Yaourt au sucre de canne   | <b>Repas végétarien</b><br>Carottes râpées<br>Quiche à la ricotta<br>Salade mêlée<br>Salade fraises-pastèque        | <b>Menu des enfants</b><br> |

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

AOP

MSC

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois



Les fruits rouges