

| Day      | Du 1 au 5 Juin  | Du 8 au 12 Juin  | Du 15 au 19 Juin  | Du 22 au 26 Juin   | qualité |
|----------|---|--|---|--|---------|
| LUNDI    | <p>Palmier au fromage frais<br/>Bœuf au pain d'épices<br/>Haricots-verts<br/>Mimolette<br/>Fruit frais de saison</p>  | <p><b>Repas végétarien</b><br/>Lentilles vinaigrette<br/>Pizza aux 3 fromages<br/>Iceberg<br/>Saint Paulin<br/>Fruit frais de saison</p> | <p>Pastèque<br/>Raviolis gratinés<br/>Salade<br/>Vache picon<br/>Fruit frais de saison</p>  | <p>Concombres à l'aneth<br/>Rougail saucisse<br/>Riz créole<br/>Camembert<br/>Fruit frais de saison</p>                    |         |
| MARDI    | <p>Batavia graines de courges<br/>Longe de porc laquée<br/>Riz<br/>Gouda<br/>Glace</p>  | <p>Salade-tomates-mais<br/>Wings de poulet<br/>Courgettes sautées<br/>Brie<br/>Clafoutis aux cerises</p>                                 | <p><b>Bienvenue au Food Truck</b></p>   | <p>Taboulé aux raisins<br/>Poulet mariné thym-citron<br/>Haricots plats<br/>Mimolette<br/>Fromage blanc aux framboises</p> |         |
| MERCREDI |   |  |   |  |         |
| JEUDI    | <p><b>Repas végétarien</b><br/>Carottes râpées au citron<br/>Salade de pâtes<br/>(tomate, œuf, maïs, H. rouges, ...)<br/>Petit-suisse<br/><b>Crumble pommes fruits rouges</b></p> | <p>Melon jaune<br/>Dos de colin curry-coco<br/>Bouillour<br/>Coulommiers<br/>Glace</p>   | <p>Salade Russe<br/>Mijoté de dinde aux olives<br/>Légumes du soleil<br/>Chanteneige<br/>Yaourt aromatisé</p>                           | <p><b>Repas végétarien</b><br/>Salade mimosa<br/>Mac &amp;<br/>Cheese<br/>Saint Nectaire<br/>Fruit frais de saison</p>     |         |
| VENDREDI | <p>Pastèque<br/>Brandade de poisson<br/>Emmental<br/>Fruit frais de saison</p>  | <p>Pâté de campagne-cornichons<br/>Hampe de bœuf façon Goulasch<br/>Carottes snackées<br/>Yaourt sucré<br/>Barre bretonne</p>            | <p><b>Repas végétarien</b><br/>Carottes râpées<br/>Quiche à la ricotta<br/>Salade mêlée<br/>Edam<br/><b>Salade de fruits rouges</b></p> | <p><b>Menu des enfants</b></p>   |         |

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

FAIT MAISON  
LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Libourne primeur

Le produit du mois



Les fruits rouges