

JUIN 2019

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 3/6	MARDI 4/6	MERCREDI 5/6	JEUDI 6/6	VENDREDI 7/6	SAMEDI 8/6	DIMANCHE 9/6
Champignons à la grecque	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Pastèque
PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Pommes boulangères	Filet de poulet sauce normande Purée de haricots verts	Tarte méditerranéenne maison <i>(Tomate, aubergine, courgette, poivrons, lait, crème, œuf)</i> Salade verte	Dos de cabillaud sauce estragon Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce forestière Gratin de blettes	Cuisse de canette confite Pommes noisettes
Edam	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOC	Brie
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Gourmandise passion	Crème renversée

DINER

LUNDI 3/6	MARDI 4/6	MERCREDI 5/6	JEUDI 6/6	VENDREDI 7/6	SAMEDI 8/6	DIMANCHE 9/6
Salade de riz niçoise <i>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Cervelas* à la vinaigrette	Chou rouge au lard	Maquereau à la moutarde*	Salade Roscoff <i>(Pommes de terre locales fraîches, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>
Omelette au fromage* Ratatouille	Dos de colin-lieu sauce poivre vert Brocolis	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf	Sauté de porc au curry Semoule BIO	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> Purée de navets	Merguez* <i>Dosette de ketchup</i> Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Carottes Vichy
Fromage frais Cantafrais	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie
Crème dessert café	Poire au sirop	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 

JUIN 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 10/6	MARDI 11/6	MERCREDI 12/6	JEUDI 13/6	VENDREDI 14/6	SAMEDI 15/6	DIMANCHE 16/6
LUNDI DE PENTECÔTE Asperges sauce mousseline citron	Segments de pomelos* et sucre	Mortadelle* et cornichon	Pizza au fromage*	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Céleri rémoulade	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>
Ballotin de veau forestier*	Saucisses chipolatas* et confit d'oignons	Filet de colin meunière* et son citron	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et pommes de terre	Cuisse de lapin sauce moutarde	Rôti de porc sauce miel
Riz Basmati	Semoule BIO aux petits légumes	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Macédoine à la mayonnaise		Pâtes BIO penne et emmental râpé	Aubergines à la provençale
Munster AOP	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOC	Bûche des Dômes	Gouda	Comté AOC
Plaisir chocolat	Compote et son biscuit	Salade de fruits frais maison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Mousse aux marrons

DINER

LUNDI 10/6	MARDI 11/6	MERCREDI 12/6	JEUDI 13/6	VENDREDI 14/6	SAMEDI 15/6	DIMANCHE 16/6
Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade méditerranéenne <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pastèque	Salade de lentilles aux lardons <small>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Carottes à la marocaine
Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron	Quiche chèvre épinards maison	Fricassée de poulet antillais	Œufs à la bérrichonne <small>(Vin rouge, lardons, tomate)</small>	Cœur de merlu sauce ciboulette	Fondant de porc au romarin	Daube de bœuf <small>(vbf)</small>
Haricots verts persillés	Salade de mâche	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Purée de courgettes	Salsifis	Pommes de terre vapeur persillées
Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage frais Boursin ail et fines herbes
Crème dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Abricots au sirop	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

JUN 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 17/6	MARDI 18/6	MERCREDI 19/6	JEUDI 20/6	VENDREDI 21/6	SAMEDI 22/6	DIMANCHE 23/6
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de betteraves à la crème	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Pastèque	Courgettes râpées au basilic	Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Radis beurre
Rôti de veau sauce poivre	PLAT 2 EN 1 Jambalaya <i>(Riz, haut de cuisse de poulet, sauce fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</i>	Quiche aux oignons maison	Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>	Dos de colin-lieu sauce oseille	Boudin blanc* sauce Porto	Bœuf à la niçoise <i>(vbf)</i>
Gratin de chou-fleur		Salade verte	Frites au four*	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Semoule BIO
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Craquant café	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop	Douceur framboise	Liégeois au chocolat
DINER						
LUNDI 17/6	MARDI 18/6	MERCREDI 19/6	JEUDI 20/6	VENDREDI 21/6	SAMEDI 22/6	DIMANCHE 23/6
Melon	Salami* et cornichon	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crevettes et beurre	Salade de riz aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>
Andouillette* sauce moutarde	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	Dos de cabillaud sauce Noilly	Jambon blanc Label Rouge	Rôti de dinde sauce crème	Normandin de veau* sauce forestière	Omelette* aux oignons et à la tomate
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Salade catalane <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Blettes persillées	Riz BIO pilaf	Poêlée de champignons
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature
Compote et son biscuit	Crème dessert chocolat	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote et son biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



**Bon
Appétit** 

JUN 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 24/6	MARDI 25/6	MERCREDI 26/6	JEUDI 27/6	VENDREDI 28/6	SAMEDI 29/6	DIMANCHE 30/6
Marinade du soleil <i>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé libanais <i>(Boulgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</i>	Pâté de campagne* et cornichon	Carottes râpées à l'orange	Melon	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>
Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde</i>	PLAT 2 EN 1 Parmentier de canard	Filet de saumon sauce beurre blanc Brocolis	Omelette* aux lardons et aux oignons Petits pois à la française	Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i>	Sauté d'agneau à la menthe Semoule BIO	Cuisse de poulet sauce poulet Purée de céleri
Saint Nectaire AOC	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOC
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	Eclair à la vanille
DINER						
LUNDI 24/6	MARDI 25/6	MERCREDI 26/6	JEUDI 27/6	VENDREDI 28/6	SAMEDI 29/6	DIMANCHE 30/6
Crêpe au fromage*	Salade créole <i>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Pastèque	Tomate et maïs à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade vosgienne <i>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de pintade sauce normande Navets et carottes persillés	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte	PLAT 2 EN 1 Raviolis* et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Sauté de veau à la catalane Riz BIO pilaf	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Mousseline d'épinards	Saucisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i> Gratin de courgettes	Sauté de bœuf au paprika <i>(vbf)</i> Pommes boulangères
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Fromage frais Tartare ail et fines herbes
Riz au lait maison	Fruit de saison	Pêche au sirop	Compote et son biscuit	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit 