



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Taboulé oriental à la menthe	Concombre vinaigrette bio	Rillettes et condiments	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte à la mimolette
Paupiette de veau à la provençale <i>Œuf dur sauce provençale</i>	Poisson pané 100% filet	Blanquette de dinde <i>Blanquette de poisson</i>	Echine de porc au jus <i>Dos de melu sauce homardine</i>	Boulettes de bœuf façon tajine <i>Boulettes végétariennes</i>
Haricots verts BIO à l'échalote	Tortis BIO au beurre	Ratatouille et riz	Lentilles BIO cuisinées	Carottes BIO persillées
Chantailou / Carré frais	Camembert / coulommiers Crème dessert chocolat	Cantafrais	Bûche de lait mélangé / brie	Edam / emmental
Fruit de saison		Compote	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison

Repas mexicain

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Carottes bio râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine bio vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage	Chips tortillas et leur sauce
Gratin de pâtes au jambon à la lorraine	Sauté de porc aux olives <i>Quiche aux légumes</i>	Steak haché de bœuf à la tomate <i>Galette végétarienne à la tomate</i>	Dos de colin sauce Dugléré	Chili con carne
Gratin de pâtes au tofu	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre	brocolis persillés	<i>Boulettes de soja / haricots rouges et riz</i>
Fondu carré / chanteneige	Yaourt nature sucré / fromage blanc aromatisé	Carré de l'est	Vache qui rit / Cantafrais	Emmental râpé
Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Gâteau à l'ananas

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de haricots verts	Tomates bio vinaigrette	Carottes bio râpées à l'échalote	férié	Pont de l'ascension
Nuggets végétariens	Marmite de poisson et moules	Chipolatas		
Purée de pommes de terre	Chou fleur persillé	<i>Croisillon au fromage</i>		
Yaourt nature sucré / petit suisse sucré	Brie / camembert	Flageolets		
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Petit Moulé AFH		
		Fruit de saison		

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Radis au beurre	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Salade verte	Concombre vinaigrette	Salade de riz BIO façon niçoise
Colombo de porc	Rôti de bœuf sauce ketchup <i>Galette végétarienne à la tomate</i>	Lasagnes	Sauté de dinde sauce basquaise	Poisson pané
Colombo de tofu	Frites	A la bolognaise	<i>Omelette sauce tomate</i>	
Carottes BIO	fondu carré / Chantailou	<i>Lasagnes de légumes</i>	Coquillettes	Epinards béchamel
Petit suisse sucré / yaourt aromatisé	Fruit de saison	Carré frais	Fromage local / Saint paulin	Tomme noire / gouda
Eclair au chocolat		Fruit de saison	Compote locale bio	Crème dessert vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.



lundi 10 Jun	mardi 11 Jun	mercredi 12 Jun	Jeudi 13 Jun	vendredi 14 Jun
Férié	Pâté de campagne et son cornichon Boulettes de bœuf au curry <i>Boulettes végétariennes au</i> Petits pois cuisinés Chantailou / carré frais Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Roti de porc <i>Crêpe au fromage</i> Lentilles au jus Camembert Mousse au chocolat	Salade verte Brandade de poisson <i>Hachis végétarien</i> Bûche lait mélangé / coulommiers Compote pommes fraises	Pizza au fromage Aiguillettes de dinde à la crème <i>Gratin de pommes de terre au tofu</i> Haricots beurre persillés Yaourt nature sucré / fromage blanc sucré Fruit de saison

Repas champêtre

lundi 17 Jun	mardi 18 Jun	mercredi 19 Jun	Jeudi 20 Jun	vendredi 21 Jun
Melon Filet de colin sauce nantua Etuvée de courgettes St paulin / camembert Yaourt aromatisé	Salade de tomates bio vinaigrette Joue de porc aux olives <i>Pizza au fromage</i> Purée de pommes de terre Brie / munster Fruit de saison	Taboulé à la tomate Roti de bœuf froid Chips <i>Hachis végétarien</i> Tomme Gateau au yaourt maison	Salade de pâtes méridionale Cordon bleu <i>Nuggets végétarien</i> Brocolis persillés Carré de ligueil / mimolette Compote pomme banane	Concombre bio vinaigrette Poêlée de riz façon Pondichéry <i>Poêlée de riz au tofu</i> Gouda / emmental Fruit de saison

lundi 24 Jun	mardi 25 Jun	mercredi 26 Jun	Jeudi 27 Jun	vendredi 28 Jun
Salade de blé carnaval Rôti de dinde froid <i>Pavé de saumon</i> Haricots verts bio persillés Chanteneige / vache qui rit Fruit de saison	Duo tomates et maïs Jambon blanc <i>Croq fromage</i> Coquillettes Emmental râpé Liégeois chocolat	Pastèque Marmite de la mer au colin et saumon Pommes de terre quartiers Bûche de lait mélangé yaourt aux fruits	Melon Courgettes à la bolognaise <i>Boulettes de soja - courgettes</i> Camembert / brie Gâteau à la noix de coco maison	Salade verte Omelette aux pommes de terre Edam / mimolette Fruit de saison

Repas de fin d'année

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Betteraves bio vinaigrette Pâtes sauce carbonara <i>Pâtes sauce au thon</i> Emmental râpé Fruit de saison	Taboulé oriental à la menthe Dos de colin sauce homardine Chou fleur bio persillé vache qui rit / chanteneige Crème dessert caramel	Concombre bio vinaigrette Sauté de dinde aux épices kebab Légumes couscous <i>Couscous végétarien</i> Fromage local Compote pommes fraises	Radis et beurre Chipolatas <i>Boulettes végétariennes</i> Petits pois bio cuisinés Chantailou AFH / carré frais Fruit de saison	Melon Cheese burger <i>Nuggets végétariens</i> Frites au four et ketchup Crème anglaise Gâteau au chocolat maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.