






<p>lundi 3 juin 2019</p> <p>MENU BIO</p> <p>1/2 Pamplemousse BIO - Sucre Tortellonni pomodoro mozzarella BIO sauce italienne Fromage BIO Compote BIO</p>	<p>mardi 4 juin 2019</p> <p>Pastèque* Mijoté de porc à la diable S/P: Emincé de volaille à la diable Julienne de légumes Tome Py Pâtisserie sèche</p> 	<p>jeudi 6 juin 2019</p> <p>Salade de carottes et pommes râpées maison Sauté de veau aux 4 épices Frites Yaourt Pêche au sirop au coulis de fruits rouges</p>	<p>vendredi 7 juin 2019</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais Fruit de saison*</p>
<p>lundi 10 juin 2019</p> <p>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</p>	<p>mardi 11 juin 2019</p> <p>MENU PLAISIR ET BIO</p> <p>Pastèque BIO* Emincé de poulet BIO sauce célestine Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO Flan nappé caramel BIO</p> 	<p>jeudi 13 juin 2019</p> <p>Salade de blé estivale (carottes, concombre et tomate) Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 14 juin 2019</p> <p>Salade coleslaw Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Boursin tartine Pâtisserie</p>
<p>lundi 17 juin 2019</p> <p>Radis - Beurre Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Pennes au fromage Rondelé aux noix Flan nappé caramel</p> 	<p>mardi 18 juin 2019</p> <p>MENU BIO</p> <p>Taboulé BIO de courgettes Sauté de veau BIO au romarin Choux-fleurs BIO ail et persil Fromage BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>jeudi 20 juin 2019</p> <p>MENU FRAICH' ATTITUDE</p> <p>Tartare de tomate à la menthe Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*</p>	<p>vendredi 21 juin 2019</p> <p>Melon* Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Chanteneige Compote</p>
<p>lundi 24 juin 2019</p> <p>MENU BIO</p> <p>Salade de betteraves BIO vinaigrette moutardée Omelette BIO aux fines herbes Pâtes BIO à la tomate Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 25 juin 2019</p> <p>Taboulé de boulgour à la libanaise Estouffade de bœuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 27 juin 2019</p> <p>MENU MEXICAIN</p> <p>Salade Mexicaine Fajitas au poulet Salade iceberg Yaourt Flan à la noix de coco</p> 	<p>vendredi 28 juin 2019</p> <p>Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Tome noire Compote pomme cassis</p>
<p>lundi 1 juillet 2019</p> <p>Salade mêlée Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Rondelé citron vert et basilic Crème onctueuse praliné</p>	<p>mardi 2 juillet 2019</p> <p>Salade écolière Nuggets de blé - Ketchup Petits pois à la française Fromage frais Fruit de saison*</p> 	<p>jeudi 4 juillet 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Tomate Blanc de poulet froid - Mayonnaise maison Chips Vache Picon Gâteau d'anniversaire</p>	<p>vendredi 5 juillet 2019</p> <p>MENU BIO</p> <p>Salade de betterave BIO et maïs Tortellonni aux épinards à la crème BIO sauce curry Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison BIO*</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO