















## Menu de la semaine 24 du 11 au 15 juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre BIO à la menthe  	Betterave BIO vinaigrette  		Salade de pâte 	Œuf dur + mayonnaise
Plat principal	Osso bucco 	Parmentier de poisson aux petits légumes 		Rôti de porc aux olives  Rôti de dinde aux olives 	Mille feuille de viande et légumes (bœuf, courgette, pdt) 
Accompagnement	Semoule BIO 			Ratatouille BIO 	
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Carré président		Fromage blanc nature + sucre	Emmental
Dessert	Compote de banane	Fruit		Fruit	Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



## Menu de la semaine 25 du 18 au 22 juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de soja et carottes 🏠 BIO vinaigrette 🍏	Salade verte + emmental		Melon	Salami + cornichon
Plat principal	Nuggets de volaille	Saucisse fumée 🏠		Œuf brouillé bio 🏠 🍏	Filet de lieu sauce crème 🏠
Accompagnement	Haricot Beurre persillés 🏠	Coquillettes bio		Frite	Brocolis et pomme de terre
Produit laitier	Saint paulin	Chèvre		Yaourt nature + sucre	Carré président
Dessert	Riz au lait	Gélifié vanille		Mousse chocolat au lait	Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison




L=Local

*Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*



## Menu de la semaine 26 du 25 au 29 juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>La provence</b>				
<i>Entrée</i>	Carotte rapée bio vinaigrette 	Salade de pomme de terre		Gaspaccio tomate 	Melon
<i>Plat principal</i>	Boulette de bœuf sauce tomate	Hoki sauce oseille		La pissaladière 	Bœuf sauce moutarde 
<i>Accompagnement</i>	Purée de pomme de terre 	Haricot vert persillé			
<i>Produit laitier</i>	Emmental	Fromage blanc + sucre		Yaourt nature + sucre	Camembert
<i>Dessert</i>	Crème dessert praliné	Fruit		Flan nappé caramel	Gâteau au chocolat + crème anglaise



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



## Menu de la semaine 27 du 2 au 6 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates vinaigrette  	Radis noir + beurre		Melon	Thon mayonnaise
Plat principal	Osso bucco dinde sauce crème 	Agneau au curry		Nuggets	Pizza (jambon de dinde)
Accompagnement	Pomme de terre vapeur	Tomates rôties		Pomme roasties	
Produit laitier	Fromage blanc + sucre	Mimolette		Brie	Yaourt nature + sucre
Dessert	Compote de pomme	Riz au lait		Flan nappé caramel 	Salade de fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.