






































lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
<p> Radis - Beurre Fenouil sauce cocktail Tortelloni à la viande sauce italienne Vache Picon Pont l'évêque  Compote BIO</p>	<p> Pastèque BIO* Mijoté de porc à la diable Julienne de légumes Coulommiers Tome Py Pâtisserie sèche</p> 	<p> MENU PLAISIR Salade mélangée  Steak haché BIO maître d'hôtel  Semoule au paprika St Morêt Fraise à la chantilly</p>	<p> Salade de carottes et pommes râpées maison Croquant de concombre sauce fromage blanc  Sauté de veau BIO aux 4 épices Riz pilaf  Petit Tourtain Cantadou Pêche au sirop au coulis de fruits rouges</p>	<p> Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Haché de saumon sauce paprika Cordiale de légumes Fromage frais Yaourt  Fruit de saison BIO*</p>
Baguette viennoise / Pâte à tartiner / Fruit	Gaillardise fraise / Lait / Fruit	Lait / Céréales / Fruit	Madelon chocolat / Yaourt / Jus de fruits	Pain / Emmental / Compote
lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
<p>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</p>	<p>Pastèque* Cordon bleu - Ketchup Pommes sautées Fraidou  Flan nappé caramel BIO</p>	<p>REPAS FROID Salade iceberg Rôti de bœuf froid - Cornichon  Salade Hawaïenne aux pâtes BIO (pâtes, ananas, poivrons, oignons, vingrette barbecue) Pointe de Brie Fruit de saison*</p> 	<p> Salade de blé BIO estivale (carottes, concombre et tomate)  Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts Fromage blanc Yaourt Ananas au sirop</p>	<p> Salade coleslaw BIO  Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Double crème Boursin tartine Pâtisserie</p>
	Quatre-quart / Fruit / Yaourt	Pain / Gelée de groseille / Jus de fruits	Pompon chocolat / Lait / Compote	Pain au chocolat / Fruit
lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
<p>Radis - Beurre 1/2 Pamplousse - Sucre  Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Pennes au fromage Coq Rouge Rondelé aux noix Flan nappé caramel Flan chocolat</p> 	<p> Friand au fromage Sauté de veau au romarin Beignets de choux-fleurs Carré calcium Mi-chèvre Fruit de saison BIO* </p>	<p>Salade Marco Polo  Wings de poulet goût barbecue Gratin de côtes de blettes et pommes de terre  Fromage frais fruité BIO Litchis au sirop</p>	<p>MENU FRAICH' ATTITUDE  Tartare de tomate à la menthe   Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé BIO  Cerises*</p>	<p>Melon BIO*  Calamar à la romaine sauce tartare Pommes campagnardes Pointe de Brie Chanteneige Compote Compote Bi-fruit</p>
Carré pomme / Yaourt / Fruit	Pain au lait / Barre de chocolat / Compote	Lait / Céréales / Fruit	Moelleux au chocolat / Fruit / Fromage frais	Pain / Miel / Jus de fruits
lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
<p> Salade de betteraves vinaigrette moutardée Champignons au basilic Paupiette de veau dijonnaise Pommes rissolées Coulommiers Pavé 1/2 sel Entremet vanille</p>	<p> Taboulé BIO à la libanaise Estouffade de bœuf à l'indienne Carottes fondantes Fromage blanc Yaourt Fruit de saison* Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe aux champignons Filet de porc froid - Mayonnaise maison S/P: Emincé de poulet rôti - Mayonnaise maison Salade Russe Pont l'évêque Flan au chocolat BIO </p>	<p>MENU MEXICAIN  Salade Mexicaine aux maïs BIO  Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco </p>	<p>Pastèque* Dos de colin pané - Citron  Riz BIO crémeux à la mozzarella Petit Tourtain Tome noire Compote pomme cassis Compote pomme ananas </p>
Cake aux fruits / Fromage frais / Jus de fruits	Croissant / Compote	Madeleine / Fruit / Fromage blanc	Brownie / Fruit / Yaourt	Moelleux nature / Lait / Fruit
lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	mercredi 3 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
<p>Salade mêlée Beaufilet de hoky sauce aneth  Semoule BIO Rondelé citron vert et basilic Pavé frais 1/2 sel Crème onctueuse praliné Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade écolière 80% Salade du Puy 20% Cordon bleu - Ketchup  Petits pois BIO à la française Rond des Ducs Chanteneige Fruit de saison* Fruit de saison*</p> 	<p>Pique-Nique Œuf dur + Mayonnaise en stick Jambon de poulet + Beurre Chips Emmental Compote gourde</p>	<p>MENU PLAISIR Salade de tomates BIO  Pizza au fromage Salade iceberg Vache Picon Gaufre et Chantilly</p>	<p> Salade de betterave BIO et maïs Raviole de chèvre frais sauce curry Joli pré Chantillou Fruit de saison* Fruit de saison*</p>
Carré fraise / Fruit / Yaourt	Compote / Lait / Gaillardise abricots	Pain au chocolat / Fruit	Lait / Céréales / Fruit	Pain / Barre de chocolat / Compote

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO

V2+ BIO DEF