

Menus du mois de Juin 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne Poulet rôti Ratatouille Riz  Saint Marcellin à la coupe Crème dessert vanille	Tomates vinaigrette Lasagnes bolognaise de bœuf Chanteneige Yaourt aromatisé	Pizza Galopin de veau au jus Haricots verts Potatoes cf Gouda Cocktail de fruits au sirop	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre Carottes persillées  Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Colin sauce citron Courgettes à l'huile d'olive Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE Pentecôte	Salade de pois chiches Omelette Poêlée de légumes Polenta  Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Taboulé Moussaka Riz Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette Glaces	Melon Filet de hoki sauce curry Epinards à la crème Gnocchis au basilic Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte rapées  Petit suisse sucré Tarte croisillon aux abricots	Batavia, tomates et radis mélangés et dés d'emmental Chipolatas Coquillettes Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette Escalope de poulet sauce échalote  Riz de Camargue safrané Brocolis à la crème Petit moulé ail et fines herbes Yaourt sucré	Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Galette de légumes Coulommiers à la coupe Compote	Quiche à la tomate Maison Poisson pané et citron Ratatouille Macaronnis Edam Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Radis-beurre Jambon blanc Pommes noisettes Gouda Melon	Tomates vinaigrette Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Glaces	Salade de blé méditerranée (thon, tomate) Tortilla Poêlée printanière Cotentin Fruit de saison	Concombres vinaigrette et dés de brebis Raviolis de bœuf sauce tomates Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu à la  Patates douces Brie à la coupe Flan chocolat
Du 1er au 5 Juillet	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis Ratatouille Carré président Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Torsettes Camembert à la coupe Petits suisses aromatisés	Laitue et dés d'emmental Rôti de bœuf (froid) Pomme noisette Aubergines à la parmesane Fruit de saison	Taboulé Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Polenta Tartare Compote	Repas de fin d'année Melon Sandwich thon mayonnaise Chips Yaourt à boire Fourré chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.


Pâtisseries et plats complets
faits "maison"

Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Produits Issus de l'Agriculture
Biologique

100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)
