

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 juin au 5 juin 2020

Férialé	Salade de haricots verts	Melon	Choux fleur en salade	Friand fromage
	Raviolis aux fromage	Tomates farcies	Filet de poulet au jus	Roti de bœuf
	Salade verte	Riz pilaf	Rosty de légumes	Duo de haricots
	Fromy	Kiri	Fromage blanc	Tomme Blanche
	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Yaourt aromatisé

Du 8 juin au 12 juin 2020

Rosette	Salade de betteraves	Radis	Carottes râpées aux agrumes	Pastèque
Emincé de dinde aux olives	Chipolatas	Tajine de poulet	Boulettes de soja	Filet de hoki
Pommes noisette	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Coquille	Blé aux petits légumes
Reblochon	Saint Paulin	Salade verte	Comté	Cotentin
Fruits de saison	Brassé nature	Yaourt framboise	Fruits de saison	Gâteau de Savoie

Du 15 juin au 19 juin 2020

Concombre vinaigrette	Duo de choux mayonnaise	Salade de tomates	Salade coleslaw	Rillettes de porc
Penne, brocolis, tomate, carottes, mozzarella	Rougaille saucisse	Blanquette de colin	Steak haché de veau	Filet de saumon
Emmental	Riz Créole	Brocolis	Courgettes	Semoule
Melon	Chavaroux	Tartare	Saint nectaire	brie
	Compote de pommes	Petits aromatisés	Glace	Fruits de saison

Du 22 juin au 26 juin 2020

Pastèque	Taboulé	Salade de verte tofu et petits légumes	Mousse de foie	Melon
Sauce carbonara	Boulette de bœuf	Gratin de polenta petits pois et sauce tomates	Poulet rôti	Hamburger
Tortis	Purée de légumes	Yaourt à boire	Poêlée d'aubergines	Frites
Buche de chèvre	Carré frais	Fruits de saison	Saint albray	Camembert
Fraise	Yaourt vanille		Tarte aux fruits	Glace

Du 29 juin au 3 juillet 2020

Crudités en bâtonnés	Salade verte	Gougères	Tomates vinaigrette	Melon
Poulet rôti	Ravioli ricotta épinard	Roti de veau	Choucroute	Filet meunière
Potatoes	sauce tomate	Gratin de courgettes	Vache qui rit	Haricots plats
Mimolette	Saint bricet	Yaourt mixés	Compote de fruits	camembert
Pétales de pommes	Salade de fruits	Nectarine		Beignet chocolat

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------