

	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Carottes râpées au citron Hampe de bœuf façon Goulasch Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison		Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Camembert Fruit frais de saison	
	Yaourt + pain d'épices + compote		Pain + fromage + compote		Céréales + lait + fruits secs		Flan vanille + pain + fruit	
MARDI	Palmier au fromage frais Longe de porc laquée Riz basmati Gouda Glace		Iceberg-tomates-maïs Wing Tex-Mex Courgettes sautées Brie Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym-citron Carottes Vichy Mimolette Fromage blanc aux framboises	
	Pain + fromage + fruit		Fruit + brioche + lait		Compote + pain + confiture		Fruit + cake + lait	
MERCREDI	Tomates vinaigrette Poulet grillé Petit-pois Tex-Mex Fromage Beignet		Concombres au fromage blanc Jambon blanc Gratin de coquillettes Fromage Fruit frais de saison		Pastèque Joue de porc aux épices Purée de patates douces Fromage Eclair au chocolat		Betteraves sauce aioli Cake au thon Tomates vinaigrette Fromage Glace	
	Céréales + lait + compote		Pain + pâte à tartiner + yaourt		Tarte aux pommes + yaourt		Pain + miel + compote	
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H. rouges, ..) Petit-suisse Crumble pomme-fruits rouges		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boulgour Coulommiers Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Cantadou Yaourt à la vanille		Repas végétarien Oeuf dur sauce ciboulette Mac & cheese Salade verte Saint Nectaire Fruit frais de saison	
	Compote + sablé de Retz + yaourt		Fruit de saison + moelleux + flan		Compote + galettes + lait		Yaourt + brioche + fruit de saison	
 VENDREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichons Boeuf au pain d'épices Carottes snackées Yaourt au sucre de canne Barre bretonne		Repas végétarien Carottes râpées Quiche à la ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits-rouges		Menu des enfants 	
	Pain + chocolat + lait		Compote + barre bretonne + lait		Pain + pâte à tartiner + lait		Pain d'épices + compote + lait	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODARD



Libourne Primeur



Le produit du mois



Les fruits rouges