



Menu au choix

Semaine N° 22
Du 31 mai au 4 juin 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Carottes râpées Bio aux fruits secs	Concombre vinaigrette	Tomate féta menthe
Plats garnis	Omelette fraîche (végétarien)	Sauté de volaille Bio à la Tunisienne Poisson pané	Cordon bleu Croc du fromager *	Pépites de hoki panées
	Purée de courgettes (végétarien)	Semoule Bio	Bâtonnets de carottes sautés	Haricots beurre ciboulette
Produits laitiers	Yaourt nature	Petit suisse nature Bio	Saint-Paulin	Bleu douceur
Desserts	Pomme	Fruit Bio	Liègeois au chocolat	Chou saveur vanille

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 23
Du 7 au 11 juin 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade multicéréales et radis (végétarien)	Concombre Bio façon tzaziki	Melon	Carottes râpées au vinaigre de cistre
Plats garnis	Aiguillettes de poulet sauce vanille coco Steak du fromager (végétarien)	Boulettes de bœuf Bio à la Provençale Omelette *	Tajine poulet agneau aux fruits secs Bouchées de poisson blanc panées *	Lasagnes au saumon
	Purée	Haricots verts Bio vapeur	Semmoule au curcuma	
Produits laitiers	Yaourt sucré	Chanteneige Bio	Laitage au chocolat	Emmental
Desserts	Orange	Fruit Bio	Kiwi	Cookie chocolat blanc cranberries

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 24
Du 14 au 18 juin 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette	Flan de courgettes chèvre (végétarien)	Concombre à la menthe	Piémontaise de chou-fleur Bio
Plats garnis	Bœuf braisé à la Hongroise Omelette *	Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)	Paëlla Poisson pané *	Rôti de porc Bio froid sauce tartare Œuf dur mayonnaise *
	Pennes	Chou fleur ciboulette (végétarien)	Riz	Salade de lentilles Bio vinaigrette à l'échalotte froide
Produits laitiers	Emmental	Laitage saveur vanille	Petit Louis	Camembert Bio
Desserts	Compote de pomme-banane	Prunes	Pêche	Fruit Bio

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 25
Du 21 au 25 juin 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	Macedoine	Carottes râpées aux pignons de pin	Concombre Bio au maïs
Plats garnis	Pavé de poisson mariné à la provençale	Raviolis de bœuf à l'italienne Lasagne de Légumes *	Aiguillettes de poulet panées multicéréales Chili sin carné *	Sauté de boeuf Label rouge sauce bourguignone Poisson pané *
	Blé aux petits légumes		Haricots verts vapeur Riz à la Mexicaine *	Carottes Bio
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Mini cabrette	Yaourt nature	Edam Bio
Desserts	Orange	Compote	Crème dessert saveur vanille	Fruit Bio

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 26
Du 28 juin au 02 juillet 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Tomate vinaigrette	Melon	Concombre à l'estragon	Œuf dur sauce cocktail (végétarien)
Plats garnis	Sauté de porc Label rouge à l'estragon Omelette *	Cheeseburger Poisson pané*	Couscous boulettes Bouchées de poisson blanc panées *	Lasagnes ricotta chèvre épinards (végétarien)
	Poêlée de légumes Bio	Frites tradition	Semoule	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé Bio	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Fruit Bio	Gourde compote de pomme Andros 100 % recyclable	Pêche	Brownie noix et noix de pécan

* Sans Viande



Menu au choix

REPAS FROID

Semaine N° 27
Du 5 au 6 juillet 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis au sel			
Plats garnis	Rôti de surimi mayonnaise	Pain bagnat maraîcher	VACANCES	VACANCES
	Salade parmentière	Chips		
Produits laitiers	Babybel	Edam		
Desserts	Compote de fruit	Quatre quart		

* Sans Viande