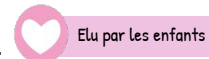


Menus

du 20 Mai au 05 Juillet 2024



Légende :



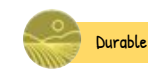
Menu à thème



Régional



Bio



Durable



Nouveauté



Menu végétarien

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN			
<i>Férié</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE DE TOFU POMMES DE TERRE RISSOLEES CAMEMBERT POMME	MACEDOINE DE LEGUMES MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE CHIVRY RIZ GATEAU BASQUE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE EMINCE DE BOEUF BBC SAUCE PROVENCEALE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE SUCRE	CAROTTES RAPEES MIMOSA MAC AND CHEESE (GRATIN DE PATES AU CHEDDAR) MELON	MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES/CELERI) ROUGAIL DE SAUCISSE BBC SV : ROUGAIL DE POISSON RIZ CREOLE KIWI	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE AU MIEL OMELETTE POMMES DE TERRE COUNTRY COURGETTES A LA CREME FROMAGE BLANC SUCRE	TARTE AUX LEGUMES FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNON SV : STEAK FROMAGER TORSADES FROMAGE RAPE COMPOTE DE POIRES	TAJINE DE POISSON MSC POMMES DE TERRE ET SES LEGUMES CARRÉ DE L'EST PÊCHE	MELON SAUTE DE BOEUF BBC SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE VEGETALE COEUR DE BLE HVE BROCOLIS A L'AIL CRUMBLE AUX POMMES MAISON			
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI	LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN			
CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE CERTIFIE A L'ORIENTAL SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE CREME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE NUGGETS DE MAÏS KETCHUP POMMES NOISETTES FRAISES AU SUCRE	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANE FROMAGER PETITS POIS CAROTTES FLAN CHOCOLAT	LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE MAASDAM ANANAS	CAKE AUX LEGUMES PAVE DE POISSON MSC GRATINE AU FROMAGE COEUR DE BLE HVE EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC PULPE	PAVE DE POISSON MSC A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT RIZ PILAF CAROTTES A LA CREME EDAM CREME DESSERT CHOCOLAT	<i>Kebab Party</i> ASSIETTE KEBAB SV : KEBAB VEGETALE SAUCE PITTA FRITES - SALADE VERTE FRAISES AU SUCRE 	CELERI REMOULADE EMINCE DE BOEUF BBC AUX POIVRONS SV : BOULETTES THAÏ SEMOULE PIPERADE YAOURT BRASSE	TOMATES CERISES ROTI DE PORC LR A L'INDIENNE SV : POISSON MEUNIERE PUREE DE POMMES DE TERRE PASTEQUE	CONCOMBRES A LA GRECQUE BOLOGNAISE DE LENTILLES PENNES ILE FLOTTANTE			
LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN	LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET			
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL CURRY DE LEGUMES (CAROTTES, CHOU FLEUR, POIS CHICHE, LENTILLES) RIZ THAÏ PAVE 1/2 SEL YAOURT AROMATISE	SALADE ROMEO (CAROTTE, CÉLERI, MAÏS) CASSOULET SV : CASSOULET DE LA MER POMMES VAPEUR HARICOTS A LA TOMATE COMPOTE DE POMMES HVE	BLANQUETTE DE VEAU SV : GALETTE VEGETALE RÖSTIS AUX OIGNONS POEELE DE LEGUMES MIMOLETTE PASTEQUE	<i>Escale en Méditerranée</i> GASPACHO DE CONCOMBRES ET FETA RAVIOLES DE SAUMON MSC SAUCE AU BASILIC GATEAU MAISON ABRICOTS ET AMANDES	JAMBON BLANC LR SV : SURIMI PUREE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE VACHE QUI RIT PECHE	SALADE FINLANDAISE (CAROTTES, BETTERAVES) SAUTE DE BOEUF BBC SAUCE PROVENCEALE SV : FILET DE COLIN POMMES RÖSTIS LIEGEOIS VANILLE	RÔTI DE DINDE LR SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLE POMMES PERSILLEES HARICOTS VERTS VACHE PICON COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE SV : PANE MOELLEUX BOULGHOUR JULIENNES DE LEGUMES GOUDA ABRICOTS	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE MELON	<i>Repas froid</i> JUS DE POMME LOCAL SALADE DE PEPINETTES AU THON FAR BRETON			
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN	LUNDI 08 JUILLET	MARDI 09 JUILLET	MERCREDI 10 JUILLET	JEUDI 11 JUILLET	VENDREDI 12 JUILLET			
MELON EMINCE DE BOEUF BBC SAUCE FLAMANDE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES YAOURT BRASSE	CONCOMBRES BULGARES RÔTI DE DINDE LR SAUCE QUATRES EPICES SV : GALETTE DE QUINOA POMMES BOULANGERES NECTARINE	SALADE VERTE AU FROMAGE CREPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE SV : OMELETTE BOULGHOUR JULIENNES DE LEGUMES CHOUX VANILLE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ESCALOPE PANEE DE BLE GRATIN DE COQUILLETES MOUSSE AU CHOCOLAT	MARMITE DU PÊCHEUR (POISSON MSC) PUREE CRECY POINTE DE BRIE GATEAU A LA FRAISE MAISON	 <h2>Bonnes vacances !</h2>							