
























<p>lundi 3 juin 2019</p> <p> Salade verte Tortelloni à la viande sauce italienne Pont l'évêque Compote</p>	<p>mardi 4 juin 2019</p> <p>Pastèque* Colin façon fish and chips mayonnaise maison Julienne de légumes Tome Py Pâtisserie sèche</p> <p></p>	<p>jeudi 6 juin 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN </p> <p> Salade de carottes et pommes râpées maison Steak de blé et pois façon basquaise Riz pilaf Petit Tourtain Pêche au sirop au coulis de fruits rouges </p>	<p>vendredi 7 juin 2019</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: pâté de volaille - Cornichon Emincé de poulet aux aromates Cordiale de légumes Fromage frais Fruit de saison*</p>
Pain / Pâte à tartiner / Fruit / Eau	Gaillardise fraise / Yaourt / Fruit / Eau	Lait / Céréales / Fruit	Pain / Emmental individuel / Compote / Eau individuelle
<p>lundi 10 juin 2019</p> <p>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</p>	<p>mardi 11 juin 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Pastèque* Escalope panée de blé cuite - Ketchup Pommes sautées Fraidou Chocolat liégeois</p> <p></p>	<p>jeudi 13 juin 2019</p> <p> Salade de blé estivale  (carottes, concombre et tomate)  Grillotine de jambon à l'estragon S/P: Escalope de poulet à l'italienne Haricots verts ail et persil Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 14 juin 2019</p> <p> Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, raisins secs, mayonnaise) Pavé de hoky sauce curry et lait de coco Riz aux petits légumes Double crème Pâtisserie</p>
	Quatre-quart / Fruit / Yaourt / Eau	Pain / Barre de chocolat / Jus de fruits	Pompon chocolat individuel / Briquette de lait / Fruit
<p>lundi 17 juin 2019</p> <p> Pommes de terre au thon mayonnaise Boulette de bœuf sauce tomate Pennes + Fromage râpé Coq Rouge Flan nappé caramel</p> <p></p>	<p>mardi 18 juin 2019</p> <p> Taboulé de courgettes Hoky pané - Citron Epinards à la crème Mi-chèvre Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 20 juin 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p> Tartare de tomate à la menthe   Lasagne Verte (poireaux, brocolis, épinards, courgettes) Yaourt aromatisé Cerises*</p>	<p>vendredi 21 juin 2019</p> <p>Melon* Rôti de dinde à l'ananas Pommes campagnardes Pointe de Brie Compote pomme fraise</p>
Molleux chocolat / Yaourt / Fruit / Eau	Pain / Barre de chocolat / Compote / Eau	Lait / Céréales / Fruit	Carré pomme individuel / Fruit / Fromage frais / Eau individuelle
<p>lundi 24 juin 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p> Salade de betteraves vinaigrette moutardée Escalope de soja blé au jus de légumes Pommes rissolées Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>mardi 25 juin 2019</p> <p> Taboulé de boulgour à la libanaise Etofufade de boeuf à l'indienne Carottes fondantes à la ciboulette Fromage blanc Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 27 juin 2019</p> <p>MENU MEXICAIN</p> <p>Salade Mexicaine  (Haricots rouges, tomate, maïs) Fajitas au poulet Salade iceberg Vache qui rit Flan à la noix de coco </p>	<p>vendredi 28 juin 2019</p> <p>Pastèque* Dos de colin pané - Citron Riz crémeux à la mozzarella Petit Tourtain Compote pomme cassis</p>
Cake aux fruits / Fromage frais / Jus de fruits	Pain / Gouda / Compote / Eau	Brownie / Fruit / Yaourt / Eau	Moelleux nature individuel / Yaourt / Fruit / Eau individuelle
<p>lundi 1 juillet 2019</p> <p>Salade verte Beaufilet de hoky sauce aneth Semoule au paprika Pavé frais 1/2 sel Crème onctueuse praliné</p>	<p>mardi 2 juillet 2019</p> <p> Salade écolière (Pommes de terre, carottes râpées, œuf dur, mayonnaise) Sauté d'agneau sauce citron Petits pois à la française Rond des Ducs Fruit de saison*</p> <p></p>	<p>jeudi 4 juillet 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade de concombre à la crème  Raviole de chèvre frais sauce curry Joli pré Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 5 juillet 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Tomates Blanc de poulet froid - Mayonnaise maison Chips Vache Picon Gaufre et Coulis de chocolat</p>
Carré fraise / Fruit / Yaourt / Eau	Compote / Lait / Gaillardise abricots	Lait / Céréales / Fruit	Pain / Barre de chocolat / Compote / Eau individuelle

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

V1 DEF