



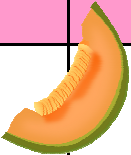










lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
<p> Salade de pâtes aux dés de dinde et basilic</p> <p>Cuisse de poulet rôtie jus aux herbes de Provence</p> <p><i>Maternelle: Emincés de poulet rôtis jus aux herbes de Provence</i></p> <p>Haricots verts ail et persil</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p><u>PRODUIT LOCAL</u></p> <p>Radis - Beurre</p> <p>Rôti de porc Francilin sauce charcutière</p> <p><i>S/P: Omelette aux fines herbes</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Rond des Ducs</p> <p>Compote</p>	<p><u>MENU PLAISIR ET VEGETARIEN</u></p> <p>Œuf dur mayonnaise maison </p> <p>Tarte fraîche au fromage</p> <p>Cœur de scarole</p> <p>Bleu des Dombes</p> <p>Chocolat liégeois</p> 	<p> Carottes râpées fédala maison</p> <p>Rabats d'encornet panés sauce choron</p> <p>Purée de pomme de terre maison</p> <p>Yaourt</p> <p>Gâteau sec</p>
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits	Pain / Barre de chocolat / Fruit	Lait / Céréales / Fruit	Moelleux au chocolat / Fruit / Yaourt
lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
<p><u>MENU PLAISIR</u></p> <p>Melon* </p> <p> Steak haché maître d'hôtel</p> <p>Frites</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Nuget's de blé</p> <p>Haricots beurre ail et persil</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Pâtisserie sèche</p>	<p> Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf à la tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Hollandette</p> <p>Poire cuite sauce chocolat</p>	<p> Salade Parmentière</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges</p> <p>Coq de Bruyère</p> <p>Fruit de saison*</p>
Roulé confiture / Fruit / Fromage blanc	Croissant / Fruit / Eau	Palets Bretons / Yaourt / Compote	Briquette de jus de fruits / Pain / Barre de chocolat
lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
<p>Salade de betteraves</p> <p>Keftas de volaille à la cannelle</p> <p>Couscous parfumé aux épices du monde</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p> <u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de pâtes à l'italienne (<i>pâtes, curry, concombre, tomate</i>)</p> <p>Palets fromager à l'emmental</p> <p>Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison* </p>	<p> Taboulé de courgettes</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Brocolis sauce Mornay</p> <p>Petit Tourtain</p> <p>Compote</p>	<p><u>MENU ESPAGNOL</u></p> <p>Pastèque*</p> <p>Moules à la catalane</p> <p>Riz à l'espagnol (<i>tomate, poivron, oignon, petits pois</i>)</p> <p>Petit Cabray</p> <p>Gâteau aux amandes</p>
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits	Madeleine / Lait / Compote	Lait / Céréales / Fruit	Sablé / Fromage blanc nature / Fruit

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Bœuf français

* Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement