

Semaine du 19 au 25 Juin 2017

Dougon

Porter

Lundi 19	Taboulé Sauté de Porc à la provençale Ratatouille/ Riz Tomme noire ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Romuald</i>	
Mardi 20	Pastèque Bœuf à la tomate Coquillettes Brie ou Laitage Entremets vanille/ Crème praliné
<i>St Sève</i>	
Mercredi 21	Tomate aux maïs Pizza Salade verte Fruit de saison
<i>Eté</i>	
Jeudi 22	Pâté de campagne et cornichons Poisson du marché Epinards/ Pommes vapeur Rondelé ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Alban</i>	
Vendredi 23	Melon Emincé de Volaille à la moutarde Semoule Vache Qui Rit ou Laitage Ananas au sirop/ Fromage blanc et compote
<i>Ste Audrey</i>	



Semaine du 26 Juin au 02 Juillet 2017

Pod

Pot

Lundi 26	Œuf dur mayonnaise Poulet aux herbes Pommes rissolées Tomme blanche ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Anthelme</i>	
Mardi 27	Salade verte aux lardons et maïs Sauté de Bœuf aux 4 épices Brocolis/Semoule Cantadou ou Laitage Flan caramel/ Fromage blanc sucré
<i>St Fernand</i>	
Mercredi 28	Melon Poisson du jour Fondue de Poireaux/ Blé Yaourt aromatisé
<i>St Irénée</i>	
Jeudi 29	Salade Marco Polo Rôti de Porc aux pruneaux Carottes/ Lentilles Saint Moret ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Pierre, Paul</i>	
Vendredi 30	Betterave ciboulette Paëlla de la mer Camembert ou Laitage Glace Vanille/ Glace chocolat
<i>St Martial</i>	

Semaine du 03 au 09 Juillet 2017

Biz-moud

Lundi 3	Macédoine de légumes vinaigrette Pâtes carbonara Chèvre ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Thomas</i>	
Mardi 4	Salade Grecque Poisson du jour Petits légumes/ Blé gourmand Fromage/ Laitage Glace
<i>St Florent</i>	
Mercredi 5	Duo Melon et Pastèque Poulet rôti Frites Yaourt aux fruits
<i>St Antoine</i>	
Jeudi 6	Pâté de foie Couscous d'Agneau Fromage Fruit de saison
<i>Ste Mariette</i>	
Vendredi 7	
<i>St Raoul</i>	



* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guymard

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Un concept Créapil