

	Du 2 au 6 Juin	qualité	Du 9 au 13 Juin	qualité	Du 16 au 20 Juin	qualité	Du 23 au 27 Juin	qualité
LUNDI	Filet de poisson meuniere Purée de carottes Crème dessert Barre bretonne				Melon jaune Dos de colin au lait de coco Boulgour Yaourt au lait entier	   	 Repas végétarien Quiche aux courgettes & féta Salade mêlée Brie Salade de fraises	   
MARDI	Longe de porc Petit-pois au curcuma Saint Paulin Fruit frais de saison	   	Filet de poisson meuniere Purée de courgettes Emmental Fruit frais de saison	   	 Tomates au basilic Pâtes Spirale Sauce Carbonara Yaourt nature sucré	     	Taboulé au quinoa Chipolatas Haricots-verts sautés Fromage blanc aux pêches	   
MERCREDI								
JEUDI	Rémoulade de courgettes Bœuf au caramel Riz basmati Glace	   	Iceberg-tomates-mais Sauté de veau forestière Carottes au miel Clafoutis aux cerises	    	 Menu des enfants		Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre Emmental Fruit frais de saison	   
VENDREDI	 Repas végétarien Pastèque Œuf dur mimosa Taboulé à la menthe Pâtisserie du chef	    	Jambon blanc Ecrasée de pomme de terre Tomme de Savoie Fruit frais de saison	    	Encornet en persillade Légumes du soleil Cantadou Pâtisserie du chef	    	 Pastèque Poulet sauce barbecue Frites Glace	   

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

