

	DU 3 AU 7 JUIN	qualité	DU 10 AU 14 JUIN	qualité	DU 17 AU 21 JUIN	qualité	DU 24 AU 28 JUIN	qualité	DU 1 AU 5 JUILLET	qualité
LUNDI	Macédoine Echine de porc rôtie Purée de carottes Vache Picon Pâtisserie du chef	    	<b>Lundi de Pentecôte</b>		Concombres Paupiette de dinde Purée de légumes Entremet Barre bretonne	    	Friand au fromage Filet de poisson pané Haricots verts Emmental Fruit frais de saison	    	Tomates en salade Pâtes à la Carbonara Salade verte Camembert Flan chocolat	    
MARDI	Melon Poisson du jour Riz créole Tomme blanche Yaourt nature sucré	    	Carottes râpées Poulet rôti Pates Camembert Mousse au chocolat	    	Pastèque Steak haché Frites Brie Glace	    	Melon Lasagne Salade verte Edam Crème dessert	    	Taboulé Poisson du jour Courgettes sautées Emmental Fruit frais de saison	    
JEUDE	Tomates basilic Rôti de bœuf Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	    	Batavia au maïs Bœuf braisé aux oignons Semoule dorée Gouda Compote tous fruits	    	<b>Le menu est orange !</b>		Concombre à la crème Longe de porc à la moutarde Flageolets Bûche lait mélange Glace	    	Melon Hamburger Frites Glace	   
VENDREDI	Tarte aux fromages Sauté de dinde à l'estragon Courgettes sautées Gouda Fruit frais de saison	    	Mousse de foie cornichons Poisson du jour Ratatouille Mimolette Fruit frais de saison	    	Tomates en salade Poisson du jour Blé aux légumes Vache qui rit Fruit frais de saison	    	<b>On pique-nique !</b>		Salade du chef Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Salade de fruits	    

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

FRAIS

Loire et Bretagne

FAIT MAISON

LABEL ROUGE



L&B

