



**Légende :**



**Produit cuisiné**



**Produit local**



**Viande française**



**Produit BIO**

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Céleri rémoulade Filet de poulet RDC façon Tajine S/v : merlu sauce provençale Pâtes farfallas Suisse aromatisé Poire	Salade de pâtes italiennes Tarte chèvre tomate Camembert Kiwi BIO	<b>FERIE</b>	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf RDC aux olives S/v : Ileu sauce oselle Boullghour BIO Crème anglaise Gâteau à la pomme rhubarbe	Salade verte aux dés de fromage Gratin de pommes de terre au poisson Fromage blanc + confiture de groselle Barre marbré	Carottes râpées vinaigrette au jus de citron Normandin de veau sauce romarin S/v : pané fromager Brocolis Emmental BIO Crème dessert praliné	<b>Menu Espagnol</b> Melon jaune Sauté de porc* RDC sauce espagnole S/v : Omelette Haricots blanc à la tomate Yaourt nature de la ferme de Villain + sucre Churros frotté cacao	Filand au fromage Sauté de dinde RDC aux pêches S/v : boulettes végétales Boullghour Brie Kiwi BIO	Melon Poulet RDC et riz à la méridionale façon risotto S/v : colin et riz façon risotto Chantailou Cerises	Tomates vinaigrette mozzarella Poisson pané et ketchup Courgettes et pommes de terre BIO béchamel Fromage ail et fines herbes Roulé aux myrtilles
Salade de maïs à l'échalote Boulettes d'agneau aux épices S/v : hoki sauce basilic Semoule Suisse aux fruits Crème dessert chocolat	<b>MENU GREC</b> Tzatziki (concombres BIO vinaigrette fromage blanc, citron et menthe) Psari sto forno (colin au four - sauce tomate, ail et citron) Briam (Purées de terre, aubergines grillées, courgettes, poivrons, tomates, oignons) Fromage blanc nature et miel Sablé	Tomates vinaigrette au basilic Rôti de bœuf au Jus S/v : pané fromager Pommes noisettes + ketchup Yaourt aromatisé BIO Ananas	Radis et beurre Cuisse de poulet RDC S/v : quenelle nature sauce nantua Riz BIO Suisse sucré Gâteau Basque	Taboulé Poisson mariné au citron Brocolis Tomme noire Banane BIO	FERIE	Crêpe au fromage Filet de colin sauce provençale Choux fleur béchamel Petit moulé Kiwi BIO	Melon Jambalaya* - riz BIO S/v : Jambalaya de légumes - riz Camembert Compote pomme	<b>Repes froid</b> Tomates cerises Jambon* blanc S/v : œuf dur Salade de pommes de terre, dés de tomates, cornichons et mayonnaise Edam BIO Crème au chocolat de la ferme de Sigy	Concombre sauce fromage blanc ciboulette Cordon bleu S/v : poisson gratiné au fromage Pâtes BIO Yaourt aromatisé Fraises et sucre
Betteraves vinaigrette Sauté poulet RDC sauce italienne S/v : boulettes végétales Epinards béchamel Tomme blanche Pomme	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon* blanc + ketchup S/v : merlu sauce estragon Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc aux fruits Gaufre ligéoise	Salade verte vinaigrette Tortillas aux légumes du soleil Buchette vache chèvre Llégeois vanille	Pâté de campagne* et cornichons S/v : Terrine de légumes sœe fromage blanc ciboulette Steak haché + ketchup S/v : tarte au thon tomate Yaourt à la vanille de la ferme de Sigy Gâteau du capitaine Jack Sparrow à la noix de coco	Menu des Pirates Cocktail du petit mousse Sirop menthe Melon Poisson frais sauce rougail Riz BIO pilaf et ananas Yaourt à la vanille de la ferme de Sigy Gâteau du capitaine Jack Sparrow à la noix de coco	Céleri au curry Emincé poulet aigre douce S/v : nuggets de maïs Blé aux courgettes Buchette vache chèvre Pomme	Pastèque Boulettes d'agneau sœe thym S/v : poisson meunière Blettes béchamel Yaourt sucré BIO Crème dessert vanille	Carottes râpées vinaigrette Steak haché + ketchup S/v : poisson pané et ketchup Pommes de terre sautées Suisse sucré Cerises	<b>Menu Breton</b> Salade verte vinaigrette Crêpe Sarrasin - champignon - volaille Petit moulé Flan aux pruneaux	Melon Poisson frais sauce citron Pâtes BIO Gouda Abricot
Radis et beurre Sauté de veau sauce printanière S/v : hoki sauce citron Duo de navets et carottes Gouda Mousse au chocolat au lait	Salade Iceberg vinaigrette Hachis parmentier de bœuf S/v : nuggets végétariennes et carottes persillées Suisse aux fruits Pomme	Concombre vinaigrette à l'aneth Merguez au Jus S/v : colin sauce aux aromates Tortis au pesto rouge Yaourt sucré BIO Nectarine	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	Tomates cerises Filet de Merlu sauce piperade Semoule BIO Carré de Liguell Flan nappé caramel	Salade de riz BIO vinaigrette Cuisse de poulet S/v : marmite de la mer Duo de courgettes Yaourt sucré Abricot	Cake au fromage Grillottes de porc* sauce moutarde S/v : poisson aux trois céréales Jardinière de légumes Camembert BIO Fraises et sucre	Salade Iceberg vinaigrette Lasagne bolognaise S/v : lasagne saumon Petit moulé Compote pêche	<b>Menu Africain</b> Concombre BIO vinaigrette Mafé de bœuf aux ocahuètes S/v : poisson meunière + citron Purée de patate douce Fromage blanc et sucre Tarte chocolat banane
Taboulé Paupiette de veau sauce basquaise S/v : marmite de la mer sauce dieppoise Pâtes BIO Vache qui rit Llégeois chocolat	Tomates BIO vinaigrette au vinaigre de framboise Jambon* blanc et ketchup S/v : omelette + ketchup Frites au four Suisse sucré Pêche	Pastèque Raviolini au fromage Yaourt aromatisé BIO Eclair au chocolat	Concombre BIO vinaigrette Paëlla de la mer -riz Chantailou ail et fines herbes Nectarine	<b>Menu Camping</b> Petite bouteille d'eau Tomates cerises Sandwich triangle au thon Chips Emmental Banane BIO					

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.**

Menu végétarien de septembre 2018 à septembre 2019