



PRODUIT BIO



PRODUIT LABELLISE



Menu rouge le 20 juin



Burger party le 23 mai

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
CREPE AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES, MAÏS, ET CORNICHONS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CAKE À L'EMMENTAL DU CHEF
JAMBALAYA AUX LÉGUMES	RÔTI DE PORC* LABEL ROUGE / GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN* MSC FAÇON COUSCOUS	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE ARRABIATA	FILET DE POISSON* MSC MEUNIÈRE ET CITRON
RIZ BIO	PETITS POIS	SEMOULE BIO	TORTIS BIO	BROCOLIS
EMMENTAL	CAMEMBERT BIO	MOZZARELLA	SAINT MORET BIO	YAOURT SUCRÉ REGIONAL
CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET A LA FRAMBOISE	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE / BISCUIT	FRUIT DE SAISON

Vendredi, c'est burger party !

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	PASTÈQUE	PÂTE DE CAMPAGNE* LABEL ROUGE CORNICHONS/ SURIM MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE/ COLIN* MSC SAUCE ROMARIN	JAMBON BLANC* LABEL ROUGE/ GALETTE AU FROMAGE	OMELETTE DU CHEF	PAVÉ DE MERLU* MSC SAUCE CITRON	BURGER VÉGÉTARIEN ET PAIN BURGER
HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETES BIO/ KETCHUP	RATATOUILLE/ BLÉ	RIZ BIO	FRITES/ SAUCE BURGER
PETIT MOULE NATURE	EMMENTAL BIO RÂPÉ	SUISSE SUCRÉ	EDAM BIO	FROMAGE FONDU EN TRANCHE
FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE AUX FRUITS ROUGES

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
CHOU FLEUR VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	RADIS ROSES RÂPÉS VINAIGRETTE AUX FINES HERBES		
SAUTÉ DE PORC* SAVEUR EN OR/ COLIN* MSC SAUCE AU CURRY	GRATIN DE PATES AU CHEDDAR	NUGGETS DE POULET PANÉ/ NUGGETS VEGETARIENS KETCHUP		
SEMOULE BIO		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	FERIE	FERMETURE EXCEPTIONNELLE
VACHE PICON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA BIO		
YAOURT AROMATISE REGIONAL	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS	TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	TZATZIKI/ TOAST	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ROSETTE* LABEL ROUGE ET CORNICHONS/ OEUF DUR MAYONNAISE
ROULE VEGETALE	ÉMINCÉ DE DINDE/ PAVÉ DE MERLU* MSC SAUCE DIJONNAISE	SAUTÉ DE BOEUF/ COLIN* MSC AU THYM	GRATIN DE MACARONIS BIO, PIPERADE ET MOZZARELLA	FILET DE LIÈU NOIR* MSC SAUCE NORMANDE
LENTILLES BIO AU JUS	BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE RISSLÉES		RIZ BIO
CHANTENEIGE	MIMOLETTE	COMPOTE POMME CASSIS INDIVIDUELLE	VERRE DE LAIT BIO	BRIE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	CAKE A LA FRAMBOISE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	NEMS AUX LEGUMES	SALADE DE PERLES, MAÏS, POIVRONS VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE	TOMATE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE
	TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU/ COLIN* MSC SAUCE AU CUMIN	SAUTÉ DE PORC* SAVEUR EN OR/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE BASQUAISE	FILET DE SAUMON* MSC SAUCE CIBOULETTE
	YAOURT SUCRE REGIONAL	CAROTTES CÉR	SEMOULE BIO	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES
	FRUIT DE SAISON	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	GOUDA BIO
		BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRUITS ROUGES/ BISCUIT	CREME AU CHOCOLAT

Vendredi, dégustons un menu tout rouge

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES, MAÏS VINAIGRETTE CIBOULETTE	GASPACHO
ÉMINCÉ VEGETARIEN FAÇON CARBONARA	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE/ MERLU* MSC SAUCE À L'ESTRAGON	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	BOULETTES AU PORC*/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES FAÇON TOMATE FARCIE
PENNE BIO	POMMES DE TERRE CUBES KETCHUP	PETITS POIS	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RIZ BIO
EMMENTAL BIO RÂPÉ	CARRE FRAIS	YAOURT NATURE	EDAM BIO	FROMAGE BLANC A LA FRAISE
FLAN NAPPÉ CAMEL	FRAISES AU SUCRE	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	PÂTE DE CAMPAGNE* LABEL ROUGE THON MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX FINES HERBES
	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ PAVÉ DE MERLU* MSC FAÇON TAJINE	SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE	LASAGNES AU BOEUF/ LASAGNES VEGETARIENNES	POISSON PANÉ 100% FILET* MSC ET CITRON
	SEMOULE BIO			GRATIN DE COURGETTES
SAINT-PAULIN	VACHE QUI RIT BIO	MIMOLETTE	COULOMMIERS	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO REGIONALE A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	GÂTEAU À LA PISTACHE DU CHEF

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO	PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES VINAIGRETTE AU CITRON	SALADE VERTE VINAIGRETTE
GALETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE AU THYM	GRATIN DE PÂTES À LA PROVENÇALE ET EMMENTAL BIO	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI/ COLIN* MSC SAUCE AUX OLIVES	FILET DE COLIN* D'ALASKA* MSC SAUCE NANTUA	CHEESEBURGER/ NUGGETS DE POISSON
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE BIO	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	FRITES/ MAYONNAISE
SAINT MORET BIO	VERRE DE LAIT	BRIE	GOUDA BIO	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	DONUT	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF	COMPOTE INDIVIDUELLE/ BISCUIT