

	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Palmier au fromage frais Paupiette de veau Haricots-verts Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Fruit frais de saison		Blanquette de la mer Semoule dorée Petit-suisse Fruit frais de saison		Repas Bio Poulet mariné thym-citron Purée de pommes de terre Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Repas Bio Carottes râpées Sauté de porc au cidre Riz basmati Glace		Wings Tex-Mex Courgettes sautées Brie Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé à la menthe Sausisse grillée Légumes rôtis Fromage blanc aux framboises	
JEUDI	Repas végétarien Salade de pâtes <i>(tomate, œuf, maïs, H.rouges, ..)</i> Petit-suisse Pâtisserie du chef		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boulgour Glace		Repas Bio Betteraves aux pommes Echine braisée Lentilles mijotées Yaourt à la vanille		Repas végétarien Tomates au basilic Coquillettes Sauce aux lentilles corail Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia au sésame Brandade de poisson Fruit frais de saison		Repas Bio Salade de riz Bœuf façon Thaïe Carottes snackées Yaourt au sucre de canne		Repas végétarien Carottes râpées Quiche à la ricotta Salade mêlée Salade de fruits rouges		Menu des enfants	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les fruits rouges