



Semaine 23 du 3 au 7 juin 2024

| | LUNDI 03 | MARDI 04 | MERCREDI 05 | JEUDI 06 | VENDREDI 07 |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|------------------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pomme de terre niçoise (pomme de terre, thon, œuf) | Concombre sauce crème | | Salade de penne au pesto | Betteraves mais vinaigrette |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Steak haché sauce barbecue Beignets de choux fleurs | Chipolatas grillées sauce tomate Mélange de céréales | | Poisson meunière Haricots verts | Lamelle de pois et blé sauce tomate Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Carré président | Petit suisse sucré | | Coulommiers | Gouda |
| DESSERT | Yaourt aromatisé | Fruit frais | | Cocktail de fruits | Cake surprise |



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Repas Végétarien



HVE: haute valeur environnementale


















Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



Semaine 24 du 10 au 14 juin 2024

| | LUNDI 10 | MARDI 11 | MERCREDI 12 | JEUDI 13 | VENDREDI 14 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées vinaigrette   | Salade verte croûtons et fromage | | Tomate et mais vinaigrette   | Friand au fromage |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Raviolis sauce tomate (plat complet)  //  | Poisson pané  Epinards branche HVE à la crème | | Poulet de la paëlla  Riz paëlla | Jambon grillé    Carottes persillées |
| PRODUIT LAITIER | Croclait  | Brie | | Fromage du jour | Bûchette de chèvre  |
| DESSERT | Yaourt velouté aux fruits | Compote de fruits | | Churros au chocolat | Fruit frais   |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Repas Végétarien



HVE: haute valeur environnementale


















Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



Semaine 25 du 17 au 21 juin 2024

| | LUNDI 17 | MARDI 18 | MERCREDI 19 | JEUDI 20 | VENDREDI 21 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE |  Betteraves vinaigrette  |  Salade de pommes de terre emmental tomates | |  Melon |  Pâté de campagne HVE |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES |  Tajine de boulettes de boeuf Semoule |  Croq tomate  Ratatouille | | Cordon bleu de volaille Pâtes |  Dos de Colin à la crème  Purée de brocolis |
| PRODUIT LAITIER | Saint Bricet |  Coulommiers | |  Rondelé | Carré ligueil |
| DESSERT |  Fruit frais | Crème dessert chocolat | |  Fruit frais  | Liégeois vanille |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Produits BIO



Repas Végétarien



HVE: haute valeur environnementale



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 26 du 24 au 28 juin 2024

| | LUNDI 24 | MARDI 25 | MERCREDI 26 | JEUDI 27 | VENDREDI 28 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Oeuf dur sauce cocktail | Radis beurre | | Salade de riz mexicaine (maïs, haricot rouge) | Concombres vinaigrette |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de courgettes | Saucisse de Toulouse HVE grillée Haricots blancs | | Colombo de poisson Mijoté de Petits pois | Gnocchi sauce tomate // |
| PRODUIT LAITIER | Bûchette de chèvre | Petit suisse sucré | | Camembert | Emmental râpé |
| DESSERT | Compote de fruits | Fruit frais | | Yaourt aromatisé | Fruit frais |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.