















	SEMAINE 22 du 30 mai au 05 juin 2016			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Pizza fromage	 Carottes râpées	 Saucisson sec & cornichon	Salade de blé, tomates, maïs, persil
LE PLAT	 Rôti de porc sauce paprika	Gratiné de poisson au fromage	Egrainé de bœuf bolognaise	Escalope de volaille sauce chasseur
LA GARNITURE	 Haricots plats	 Pommes "Roty"	Coquillettes	Petits pois
LE LAITAGE	Rondelé ail&fines herbes	Petit suisse sucré	Cantadou	Coulommiers
LE DESSERT	Flan nappé caramel 	Abricots (sous réserve)	Compote de pommes	 Velouté aux fruits mixés

	SEMAINE 23 du 06 au 12 juin 2016			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare	 Tomates vinaigrette	 Menu ESPAGNOL	Roulade de surimi
LE PLAT	Paupiette de veau sauce estragon	Dos de colin sauce crustacée	Pastèque	Steak haché sauce barbecue
LA GARNITURE	Haricots beurre	Pommes vapeur	Paëlla	Battonnière de légumes
LE LAITAGE	Fromage blanc	Vache Picon	Riz à paëlla	Pointe de brie
LE DESSERT	Marmelade de pêche 	Nectarine (sous réserve)	Mi Chèvre	Novly chocolat
			Crème à l'orange	

	SEMAINE 24 du 13 au 19 juin 2016			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Radis roses & beurre	Betteraves cubes	 Menu Anglo Saxon	 Melon
LE PLAT	 Jambon grill au jus	Poulet sauce basquaise	Coleslaw	Haché au saumon sauce citron
LA GARNITURE	 Lentilles	Poêlée méridionale	Cheeseburger	Purée d'épinard
LE LAITAGE	Coulommiers	Cantadou	Potatoes & dosette de ketchup	Les Frippons
LE DESSERT	Compote pomme-banane	Liégeois vanille	Mimolette	Crème dessert praliné
			Muffins	

	SEMAINE 25 du 20 au 26 juin 2016			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Haricots verts vinaigrette	Crêpe au fromage	 Menu Hongrois	 Rosette & cornichon
LE PLAT	Bouchées de volaille sauce orientale	Lieu meunière & citron	 Concombre bulgare	Rôti de dinde sauce au ketchup
LA GARNITURE	 Semoule	Carottes paysannes & duo de fleurettes	 Grignotines de porc à la hongroise	Printanière de légumes
LE LAITAGE	Cantadou	Yaourt aromatisé	Pommes de terre persillées	Petit Trôo
LE DESSERT	 Abricots (sous réserve)	Madeleine	Samos	 Pastèque
			Roulé chocolat façon Beigli	



**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE
RAISONNÉE**



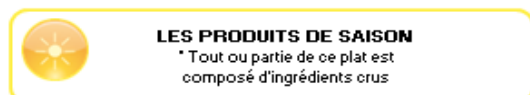
Nouveautés



**PÂTISSERIES
MAISON**



**PLAT CONTENANT
DU PORC**



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus



**TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE**