



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 8 au 12	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE BOEUF</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>LENTILLES (locales)</p> <p>FRIPON</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>	<p>SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>OEUFS DURS BIO SAUCE FAÇON MORNAY</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME - CAROTTE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p>
du 15 au 19	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>PETITS POIS BIO</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS BIO FAÇON RÉMONTAISE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES (LOCALES)</p> <p>VACHE QUIRIT BIO</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENIER DE BOEUF</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP</p>
du 22 au 26	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA PROVENCALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SANT-MORÉT BIO</p> <p>MINI CRÊPES SUCRÉES</p>	<p>Vol... destination ... Le Mexique</p> <p>SALADE DE TOMATE, MAÏS, ET AVOCAT</p> <p>FAJITAS : ÉGRÈNE DE BOEUF, MAÏS SAUCE TEX MEX</p> <p>RIZ BIO TOMATÉ</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)</p>
du 29 juin au 3 juillet	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ET FINES HERBES</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG*, MAYONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME BIO (locale) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI, TOMATE ET MAÏS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p>

BONNES VACANCES !

Menus établis sous réserve d'approvisionnement



*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."