

	Lundi 12 juin		Mardi 13 juin		Mercredi 14 juin		Jeudi 15 juin		Vendredi 16 juin
ft, c, vpo	salade piémontaise	c	concombre / maïs	c, vpo	salade de mâche	ft, c	salade côte ouest	c	melon
vpo	flanc de dinde	ft	<b>spaghetti</b>	vpo	escalope de volaille	vpo	sauté de porc au cidre	vpo	poisson sauce curry
lc	petits pois / carottes	vpo, fr	bolognaise et fromage râpé	ft	<b>pommes de terre nouvelles</b>	lc	<b>lentilles / carottes</b>	ft	riz
fr, c	<b>fromage / fruit</b>	pl	mousse chocolat	pl	petit suisse	fr, c	fromage / fruit	<b>pl, lc, ft</b>	<b>verrine surprise</b>
	Lundi 19 juin		Mardi 20 juin		Mercredi 21 juin		Jeudi 22 juin		Vendredi 23 juin
c	pastèque	ft, c	taboulé	c	radis beurre	ft, c	salade de riz	c	salade de tomates
vpo	<b>omelette</b>	vpo	rôti de veau	vpo	rôti de porc	vpo	émincés de dinde au chorizo	ft, vpo	poisson parmentier
ft	pommes de terre nouvelles	lc, c	carottes vichy	<b>ft, lc</b>	<b>brocolis / p de terre</b>	lc	haricots verts	c	<b>salade verte</b>
pl	<b>yaourt nature sucré</b>	fr, c	<b>fromage / fruit</b>	pl	liégeois caramel	fr, c	fromage / <b>fruit</b>	pl	glace artisanale
	Lundi 26 juin		Mardi 27 juin		Mercredi 28 juin		Jeudi 29 juin		Vendredi 30 juin
c	carottes râpées	vpo	rillettes de porc / cornichons	c	concombre vinaigrette	ft, c, vpo	salade paysanne	c	melon
vpo	carré de porc saumure	vpo	rosbeef	vpo	steak haché sauce poivre	vpo	poulet rôti	vpo	poisson sauce normande
ft	<b>pâtes</b>	<b>ft, lc</b>	<b>gratin courgettes / p de terre</b>	ft	pommes de terre	lc	printanière de légumes	ft	<b>céréales gourmandes</b>
lc, pl	abricot /crème anglaise	fr, c	fromage / fruit	<b>pl</b>	<b>yaourt aromatisé</b>	<b>fr, c</b>	<b>fromage / fruit</b>	pl, lc	fromage blanc /confiture
	Lundi 03 juillet		Mardi 04 juillet		Mercredi 05 juillet		Jeudi 06 juillet		Vendredi 07 juillet
ft, c	salade de pâtes	c	tomates	lc	betteraves rouges	fr, c	friand / <b>salade verte</b>	c	melon
vpo	sauté de dinde	vpo	couscous agneau / merguez	vpo, ft	risotto bœuf /chorizo	vpo	poisson meunière / citron	vpo	chipolatas
lc	mélange de légumes	lc, ft	ratatouille / semoule	<b>pl</b>	fromage blanc vanillé	lc	julienne de légumes	ft	frites ketchup
fr, c	<b>fromage / fruit</b>	<b>pl</b>	<b>crème brûlée</b>			pl	crème dessert	<b>pl</b>	glace artisanale

\* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

\* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculeux.

\* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

\* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.