

Semaine 25 Du 19 au 25 juin 2017

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Mortadelle et cornichons	Betteraves vinaigrette		 Melon	Salade de pâtes cervelas tomate cornichons vinaigrette
Museau à l'échalote	Tomate mozza et pesto		 Mélodie de salade, croûtons et lardons	Saucisson à l'ail et cornichons
Emincé de bœuf VBF sauce provençale	Nuggets de volaille		Couscous de bouchée de volaille et merguez PC	Poisson meunière et jus de citron
Poêlée de courgettes à l'ail	Purée de madame carotte			Epinard à la crème
Fromage ail et fines herbes	 Camembert		 St Paulin	 Emmental
 Yaourt nature sucré	 Fruit frais		Fromage blanc sucré	Cake aux pommes maison
Crème dessert vanille	 Ananas frais		Yaourt aux fruits	Flan nappé caramel

Le Chef et son Equipe
vous souhaite
BON APPETIT

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



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

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 26 Du 26 juin au 02 juillet 2017

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
 Carottes râpées vinaigrette	Boulghour au surimi mayo		 Melon	 Concombre sauce crème
Céleri rémoulade	Taboulé aux raisins		Museau sauce ravigote	 Pastèque
Saucisse grillée	Escalope de dinde sauce paprika		Blanquette de poisson aux petits légumes	Raviolis sauce bolognaise VBF
Haricots blancs sauce tomate	 Brunoise de légumes		Pommes de terre au beurre fondu	
 Tome du marais breton	Mimolette		Fromage fondu	Une madeleine
 Fruit frais	 Yaourt aromatisé de St Michel Chef Chef		 Compote de fruits	 Entremets chocolat
Cocktail de fruits	Liégeois chocolat		 Fruit frais	Panna cotta fruits rouges

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



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

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 27 Du 03 au 09 juillet 2017

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Macédoine de légumes mayo	Salade de pdet thon maïs		Taboulé menthe	Salade grecque de tomate, concombre et fromage frais
Betteraves vinaigrette	Boullghour au poulet		Museau sauce ravigote	Radis au beurre
Saucisse knack	Cordon bleu		Steak haché VBF au coulis de tomate	Dos de colin sauce curry
Purée de pommes de terre	Haricots verts		Ratatouille et pdet	Riz aux oignons
 Camembert	 Emmental		 Petit mignon (origine 53)	Edam
 Fruit frais	Abricot au sirop		Cake au chocolat maison	Compote de fruits
Cocktail de fruits	 Fruit frais		Eclair vanille	  Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaite
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



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



PRODUIT DE SAISON

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